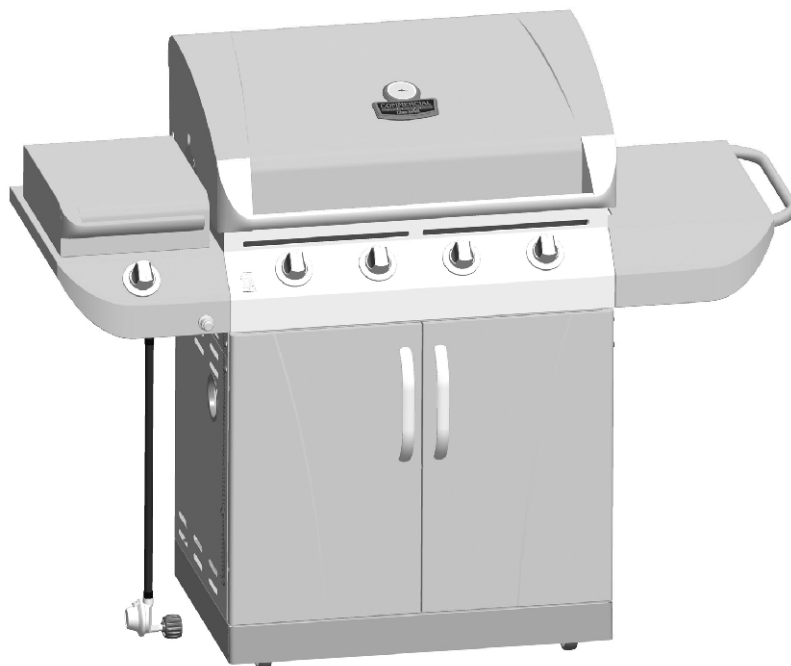




MODELO 463248208 GUIA DEL PRODUCTO



CONVERSIÓN - INMEDIATA

Conversión fácil del propano líquido (LP) al gas natural (NG)

Para averiguar cómo comprar el juego para la conversión a gas natural (GN), visite www.charbroil.com

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en estas instrucciones! Si es necesario, use guantes protectores.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el ensamblado, llámenos al 1-888-430-7870.

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su parrilla en línea, en www.grillregistration.com



PELIGRO



Si siente olor a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.



ADVERTENCIA



PARA SU SEGURIDAD

1. No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.
2. No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.

Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos

- Si necesita asistencia relacionada con su producto o su garantía, llame al 1-888-430-7870. El horario de atención del servicio de reparaciones es, de lunes a viernes, entre las 8.00 y las 18.00 horas, hora normal del Este.
- Para pedir repuestos o accesorios no amparados por la garantía, visite nuestro portal en www.charbroil.com o llame al 1-888-430-7870, y uno de nuestros agentes, cordiales y debidamente capacitados, lo atenderá gustosamente.

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Número de modelo _____

Número de serie _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____



ADVERTENCIA



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.



ADVERTENCIA



Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad reguladora / de válvula suministrada.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles)**, y las normas **NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano)**, **CSA B149.1**. El manejo y el almacenamiento de los cilindros de gas propano se debe realizar de conformidad con el código sobre gas propano **NFPA/ANSI 58**. No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad)**, **ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.



ADVERTENCIA



PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este



PELIGRO



PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad	2
Centro de servicio para parrillas	2
Información de inscripción de la garantía	2
Medidas de seguridad para la instalación	2
Símbolos de seguridad	2
Uso y mantenimiento	4-12
Lista de piezas	13
Vista esquemática de las piezas	14
Ensamblado	15-25
Resolución de problemas	26-29
Garantía limitada	30
Tarjeta de inscripción	31

**Para garantizar su
satisfacción y para el
servicio de seguimiento,
inscriba su parrilla en línea, en
www.grillregistration.com**



ADVERTENCIA



No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.



CONVERSIÓN - INMEDIATA

Conversión fácil del propano líquido (LP) al gas natural (NG)

Para averiguar cómo comprar el juego para la conversión a gas natural (GN), visite

www.charbroil.com

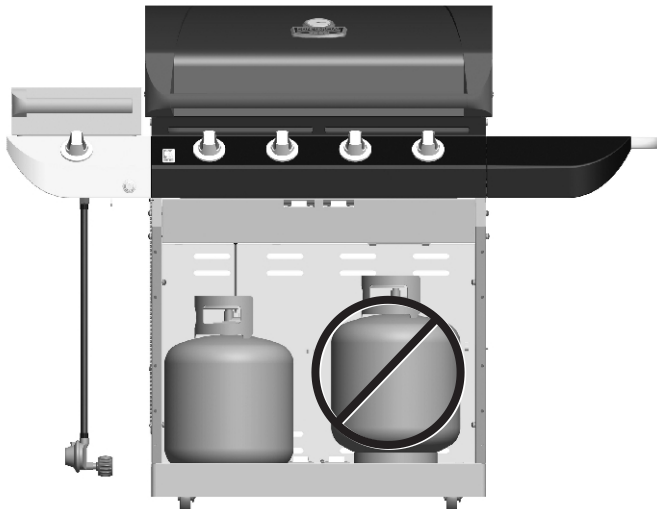
USO Y MANTENIMIENTO



PELIGRO



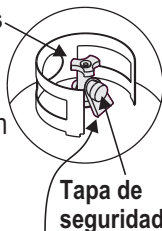
- **NUNCA** guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.



- Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.
- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo del estante inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
- Los tanques de gas **Válvula del tanque de gas** desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar. **Tira de sujeción**
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.



Tanque de gas propano

- El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb.(9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), o en Canadá, según las normas CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas del Ministerio de Transportes de Canadá (CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
 - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
 - Una válvula de paso de seguridad.
 - Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**
- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica



Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Para su seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

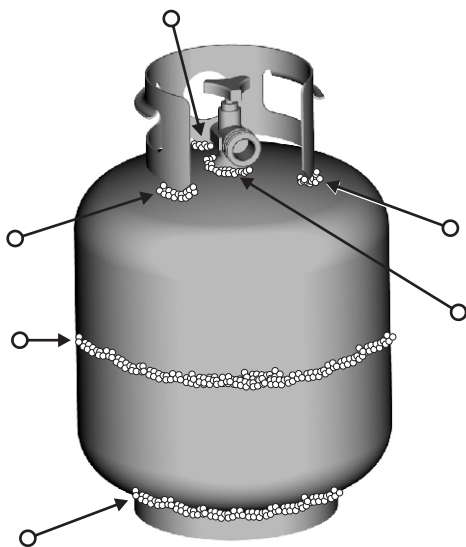
- Recorra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas debe **purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de tanques de gas de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
 - No fume durante la prueba para detectar fugas.
 - No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
 - La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
 - Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.
- ▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.

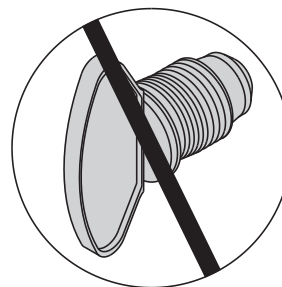
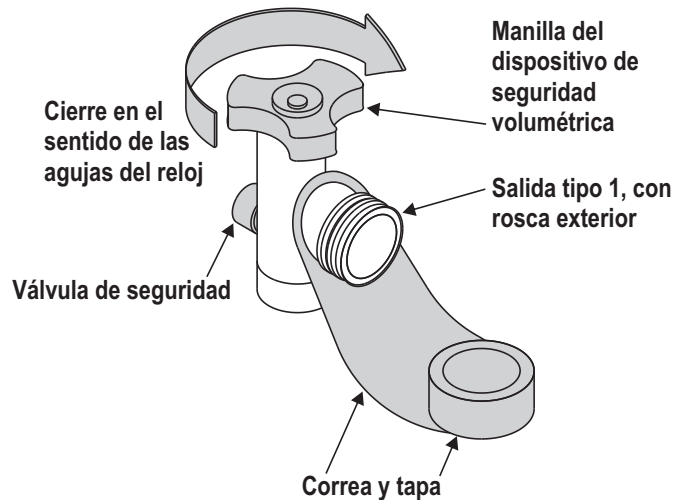


**ADVERTENCIA**

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

Como conectar el regulador al tanque de gas propano

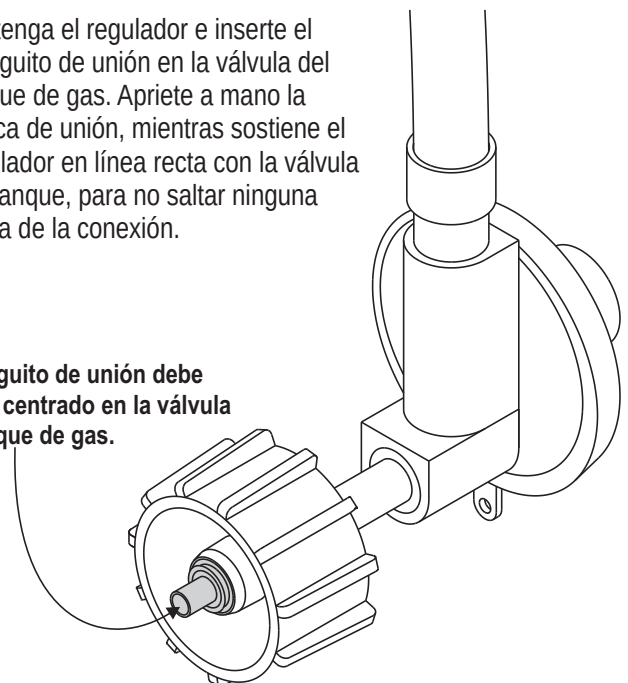
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamble.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula.

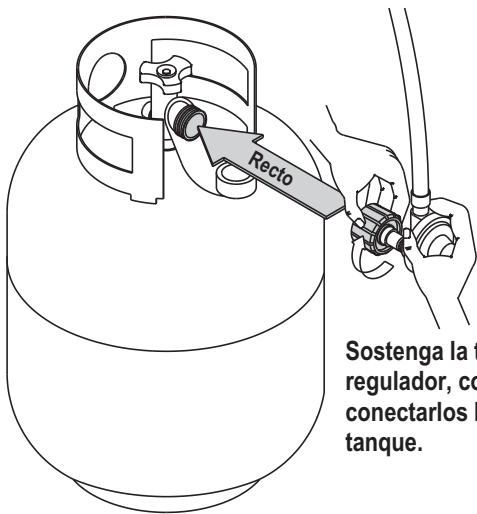


¡No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con rosca en el exterior)! Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.





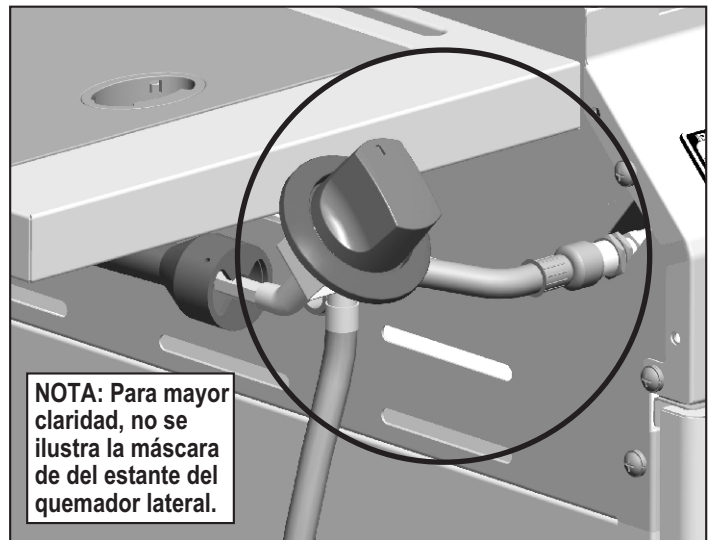
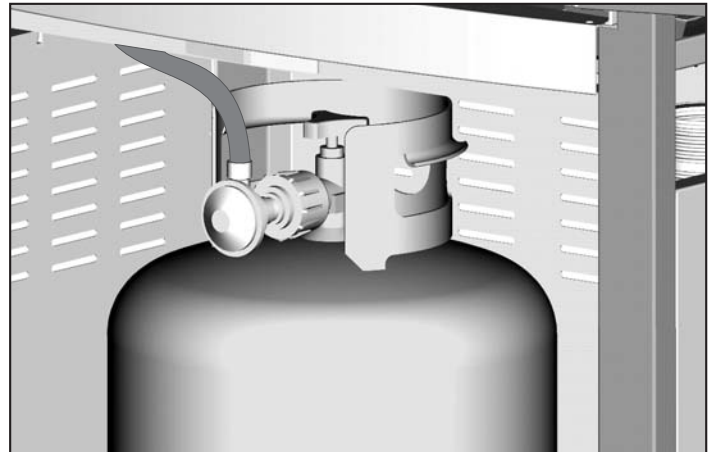
Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano, no use herramientas.**

NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. Cierre todas las perillas de control de la parrilla.
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.



NOTA: Para mayor claridad, no se ilustra la máscara de del estante del quemador lateral.

5. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al 1-888-430-7870.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.



PELIGRO



- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.



ADVERTENCIA

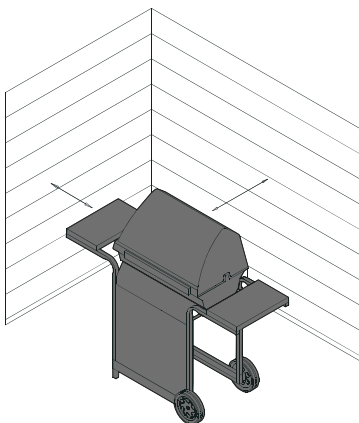


- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones..
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, **DETÉNGASE** y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

ADVERTENCIA

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los agujeros laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. **NUNCA** lo use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. *(Salvo que las briquetas vengan con su parrilla.)*
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



Para personas que viven en apartamentos:

- Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarlo, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No lo use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
 - **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de ensamblado.**
 - **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- ▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan el quemador lateral y el estante lateral es de 10 lb.
- ▲ La bandeja para la grasa debe estar colocada en la parrilla, y se debe vaciar cada vez después de usar la parrilla. No retire la bandeja para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes a la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el cilindro de gas (del carrito de la parrilla).
- ▲ No almacene los objetos o los materiales dentro del recinto del carro de la parrilla que bloquearía el flujo del aire de combustión al superficie inferior del panel de control o del tazón de fuente de la caja de fuego.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de "Resolución de problemas".
- ▲ Si el regulador se congela, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

ADVERTENCIA

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.

Cómo usar el encendedor

- ▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**
- 1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de apagado .
- 2. **Abra la tapa durante la ignición.**
- 3. Gire la fuente o el tanque del gas.
- 4. Para encender, gire la perilla de encendido del quemador hasta la posición de ENCENDIDO (IGNITE) .
- 5. Oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
- 6. Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO (OFF) , espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
- 7. Encienda los demás quemadores girando los controles hasta la graduación ALTA (HIGH) , comenzando con los quemadores más cercanos a la perilla de ENCENDIDO DEL QUEMADOR.

Si el encendedor aún no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.

Las instrucciones de encendido continúan en la página siguiente.



ADVERTENCIA



Dé vuelta a los controles y fuente o tanque del gas APAGADO cuando no en uso.



ADVERTENCIA

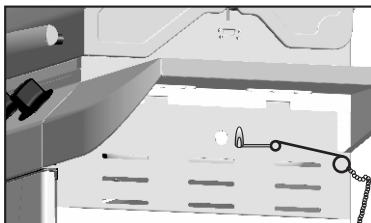


Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y podrá encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de apagado (OFF) (🔌).
2. **Abra la tapa.** Cierre el paso de gas desde el tanque.
3. Coloque un fósforo encendido en el portafósforos (que cuelga del panel lateral del carrito), y luego en el agujero de encendido en el lado derecho o izquierdo de la parrilla.
4. Presione y gire la perilla del quemador del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición de llama ALTA (HIGH) (🔥). Verifique que el quemador se encienda y permanezca encendido.
5. Encienda los quemadores adyacentes en secuencia, oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación ALTA (HIGH) (🔥).



Instrucciones de encendido/funcionamiento del quemador lateral

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

Encendido

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación ALTA (HIGH) (🔥), oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
3. Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF) (🔌), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

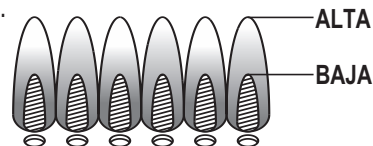
Encendido con fósforos del quemador lateral

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación ALTA (HIGH) (🔥). Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.



Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores, gire las perillas de la graduación ALTA (HIGH) (🔥) a la BAJA (LOW) (🔥). Deberá ver una llama más reducida en la graduación BAJA (LOW) que en la graduación ALTA (HIGH). Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la "Caída repentina de las llamas o llamas bajas" en la sección de Resolución de problemas.



Como apagar la parrilla

- Gire todas las perillas a la posición de APAGADO (OFF) (🔌). Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de Resolución de problemas.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de APAGADO (OFF). Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación BAJA (LOW) y luego regréselas a la posición de APAGADO (OFF). Las válvulas deben girar con un movimiento uniforme.

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

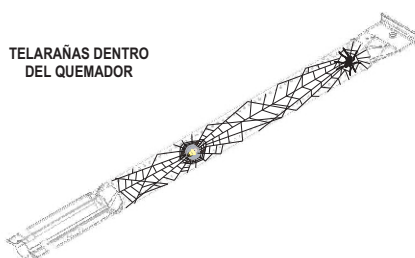
Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica (**y nunca se deben pintar**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique limpiadores cáusticos para parrillas / limpiadores de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
▲ No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies de porcelana:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

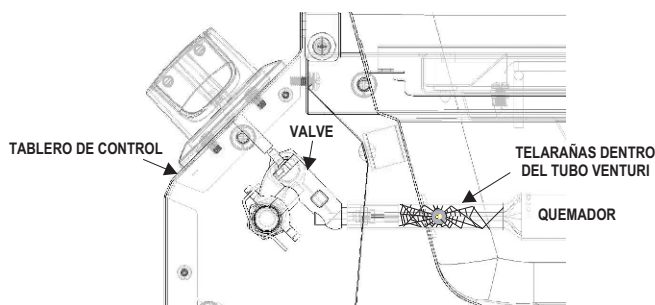
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección de pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.



¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla y producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Como limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama.
3. Retire los tornillos y los tubos de arrastre de la parte posterior de los quemadores.
4. Retire los tornillos y las arandelas para desconectar el quemador del soporte de la cámara de combustión.
5. Retire los tornillos para desmontar el electrodo del quemador. El electrodo debe permanecer en la cámara de combustión.
6. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.

- (A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa funciona bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.



- (B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

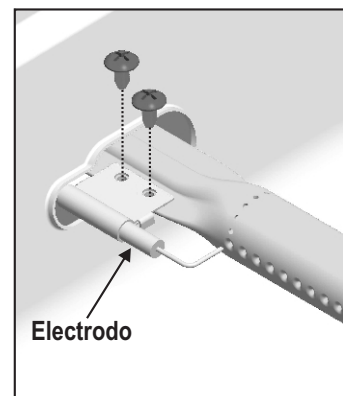
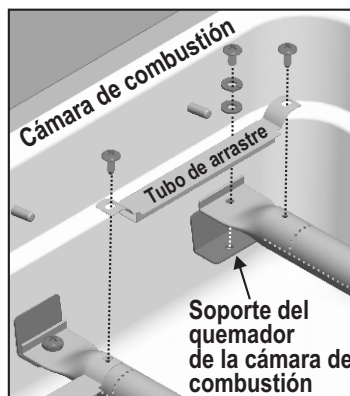
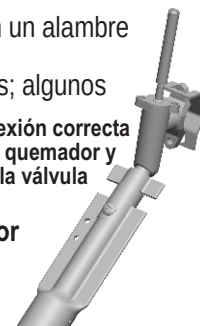
- (C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada agujero.

7. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
8. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
9. Examine el quemador para detectar daños; algunos agujeros pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa quebraduras u agujeros grandes, cambie el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones a la derecha.

10. Fije el electrodo en el quemador.
11. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
12. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
13. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Cambie los reguladores de llama y las parrillas de cocción.

Conexión correcta del quemador y la válvula



Seguridad de los alimentos

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Para mayor información llame a la Línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE.UU. 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10 h y las 16 h, horario del este.

Como saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Use un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 180 °F; las pechugas, 170 °F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- La temperatura de las hamburguesas hechas con carne molida de res o de ave, debe alcanzar 160 °F, y el color de su centro debe ser marrón, sin jugos de color rosado. La carne de res, de ternera, los filetes, los asados y las chuletas de cordero se pueden asar a 145 °F. La temperatura de todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160 °F.
- NUNCA cocine parcialmente las piezas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- Cuando recaliente los alimentos de comida rápida o las carnes ya cocidas por completo, áselos a 165 °F, o hasta que humeen.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE

Para conservar el aspecto y la resistencia a la corrosión del acero inoxidable, es necesario limpiarlo habitualmente. La creencia que mucha gente tiene acerca del acero inoxidable es que no se oxida. En ciertas condiciones, esto no es verdad. Las marcas de óxido son partículas normales de acero que se han adherido a la superficie del acero inoxidable. También se pueden producir si usa una almohadilla de viruta fina de acero o de alambre en lugar de una almohadilla de nylon para limpiar su parrilla. En zonas costeras, pueden producirse pequeñas picaduras de óxido en la superficie de la parrilla que no se pueden eliminar completamente con un producto de limpieza. Las lejías concentradas y otras soluciones que contienen cloro pueden también producir picaduras de óxido, y no se deben usar.

El humo producido al cocinar, a la larga forma un recubrimiento y descolora la superficie de acero inoxidable. El fuego creado por la grasa oscurece la superficie de acero inoxidable, pero no afecta la integridad del acero. La limpieza periódica de la superficie de cocción y del interior de la parrilla ayuda a disminuir el riesgo de incendio. A continuación sugerimos los métodos de limpieza para las superficies de acero inoxidable. Elija un método adecuado para el trabajo. Le recomendamos que use una funda para parrilla de Char-Broil®, que ayuda a prolongar la vida útil de la parrilla y evita que se decolore.

Limpieza habitual

Cada vez después de usarla, deje enfriar la parrilla antes de limpiarla con un paño suave, mojado en solución jabonosa; luego enjuáguela con agua limpia. Es importante eliminar las partículas de comida y de adobos de la superficie de acero inoxidable de la parrilla. La mayoría de productos para adobar son muy ácidos y pueden dañar el acero inoxidable. **NO USE VIRUTA FINA DE ACERO NI DE ALAMBRE.** Para limpiar, pulir y proteger la parrilla de acero inoxidable use semanalmente use el producto de limpieza Char-Broil® para parrillas de acero inoxidable. Para una limpieza rápida y práctica, use los paños Char-Broil® para parrillas de acero inoxidable.

Manchas y oxidación difíciles de limpiar

El cocinar, la exposición a condiciones rigurosas del tiempo o a temperaturas de cocción sumamente altas, puede producir manchas difíciles de eliminar, decoloración y posiblemente oxidación y picadura por oxidación. Para las manchas de óxido y de grasa, difíciles de limpiar, puede usar el juego Char-Broil® para la restauración de parrillas de acero inoxidable, de venta en las tiendas minoristas importantes, o puede adquirirlo en línea, en www.charbroil.com o en www.grilllovers.com. Si desea información acerca de los últimos productos para el cuidado y la limpieza de su parrilla de acero inoxidable, visite www.charbroil.com.

* Siempre friegue o limpie en sentido longitudinal de la veta o de las líneas de pulido de la superficie, y no en sentido transversal.

** No deje que los productos de limpieza para acero inoxidable entren en contacto con las superficies pintadas o de plástico, ya que pueden dañarlas.

LIMPIEZA HABITUAL

Producto de limpieza Char-Broil®.



LIMPIEZA HABITUAL

Paños Char-Broil®, para parrillas de acero inoxidable



MANCHAS Y OXIDACIÓN DIFÍCILES DE LIMPIAR

Juego Char-Broil®, para la restauración de parrillas de acero inoxidable



LISTA DE PIEZAS Modelo N.º 463248208

Clave	Cant.	Descripción	Pieza N.º
A	1	Repisa inferior	80013297
B	2	Ruedita con seguro	80000268
C	2	Ruedita fija	80004093
D	1	Panel lateral izquierdo, cámara de combustión	80006577
E	1	Panel lateral derecho cámara de combustión	80006578
F	1	Panel inferior trasero del carrito	80013301
G	1	Rejilla de tanque.	80006498
H	1	Estribo delantero	80006499
I	1	Protector contra el calor, del tanque.	80006575
J	1	Carril del lado izquierdo bandeja para la grasa	80005604
K	1	Carril del lado derecho bandeja para la grasa	80005505
L	1	Caja de la cámara de combustión	80013305
M	1	Panel superior lateral izquierdo	80005586
N	1	Panel superior lateral derecho	80005585
O	1	Panel lateral del carrito, izquierdo	80065498
P	1	Panel lateral del carrito, derecho	80065497
Q	1	Portafósforos c. cadena	80006579
R	1	Panel superior trasero	80006580
S	4	Quemadores con protectores contra las arañas	80013421
T	1	Válvula/múltiple/regulador	80065142
U	1	Tablero de control	80013466
V	1	Juego de piezas de encendido electrónico	80065153
W	3	Tubos de arrastreol	80006583
X	5	Perillas de control.	80011975
Y	4	Marcos para las perillas de control	80005596
Z	1	Panel superior trasero	80006585
AA	1	Repisa del quemador lateral izquierdo.	80013357
BB	1	Máscara, repisa lateral izquierda	80013467
CC	1	Bandeja del quemador lateral	80005654
DD	1	Bandeja del quemador lateral	80006834
EE	1	Repisa lateral derecha	80016759
FF	1	Máscara, repisa lateral derecha.	80065160
GG	1	Barra para toallas	80006592
HH	1	Unidad de la tapa	80006593
II	1	Accesorio interior de inserción unidad de la tapa	80006594
JJ1	1	Asa de tubo	80006740
JJ2	1	Capucha para el mango del lado derecho.	80016298
JJ3	1	Capucha para el mango del lado izquierdo	80016299
KK	1	Placa del logotipo	80065492
LL	1	Medidor de temperatura.	80006666
MM	1	Herrajes para la unidad de la tapa	80004371
NN	1	Unidad de puerta del lado izquierdo.	80065167
OO	2	Asa de puerta	80065506
PP	1	Unidad de puerta del lado derecho	80065166

Clave	Cant.	Descripción	Pieza N.º
QQ	4	Reguladores de llama	80016301
RR	1	Rejilla de separación del tanque	80008188
SS	4	Rejillas de Cocina Infrarrojas Cuánticas	80016756
TT	1	Rejilla para calentar alimentos	80006753
UU	1	Rejilla del quemador lateral	80006640
VV	1	Bandeja para la grasa, con asa	80008970
WW	1	Juego de piezas del quemador lateral	80013400
XX	1	Botón del encendedor electrónico.	80004343
YY	1	Deflector contra el viento del quemador lateral	80006265
ZZ	1	Alça de Side quemador Lid	80008167
AAA	1	Plancha de freír del quemador lateral	80003592
BBB	1	Bisel, por parte quemador	80016758
CCC	1	Swing tornillo, para depósito de	80006484
DDD	1	Gozne de Tapa de Sideburner	80005732
No se ilustra			
	1	Chavetas de apoyo de repuesto para los reguladores de llama	80000020
	1	Unidad de imán de la puerta	80008850
	1	Llave para rueditas	80000283
	1	Guía del producto (inglés)	80065464
	1	Guía del producto (castellano)	80065463
	1	Paquete de tuercas y tornillos (para el comprador)	80016411
	1	Paquete de herrajes (únicamente para tiendas minoristas)	80013418
	1	Wrench	
	4	Tornillo de cabeza cilíndrica abombada No. 8 de 32 x 3/8"	
	6	Arandela de presión de 5mm	
	2	Arandela plana de 4mm	
	6	Arandela plana de 5mm	
	28	Arandela plana de 7mm	
	1	Clip, Lado quemador	
	2	Arandela plana grande, de 1/4" de diám. int. x 3/4" de diám. ext.	
	4	Arandela de presión de 4mm	
	4	Tuerca de tuerca hexagonal #10-24	
	28	Arandela de presión de 7mm	
	6	Tornillo No. 10 de 24 x 3/8"	
	8	Tornillo de cabeza plana No. 8 de 32 x 3/8"	
	12	Tornillo de 1/4-20 x 1/2"	
	8	Tornillo de 1/4-20 x 3/4"	
	7	Tornillo autorroscante N.º 8 de 3/8"	
	8	Tornillo de 1/4-20 x 1 1/2"	

Herramientas necesarias para el ensamblado:

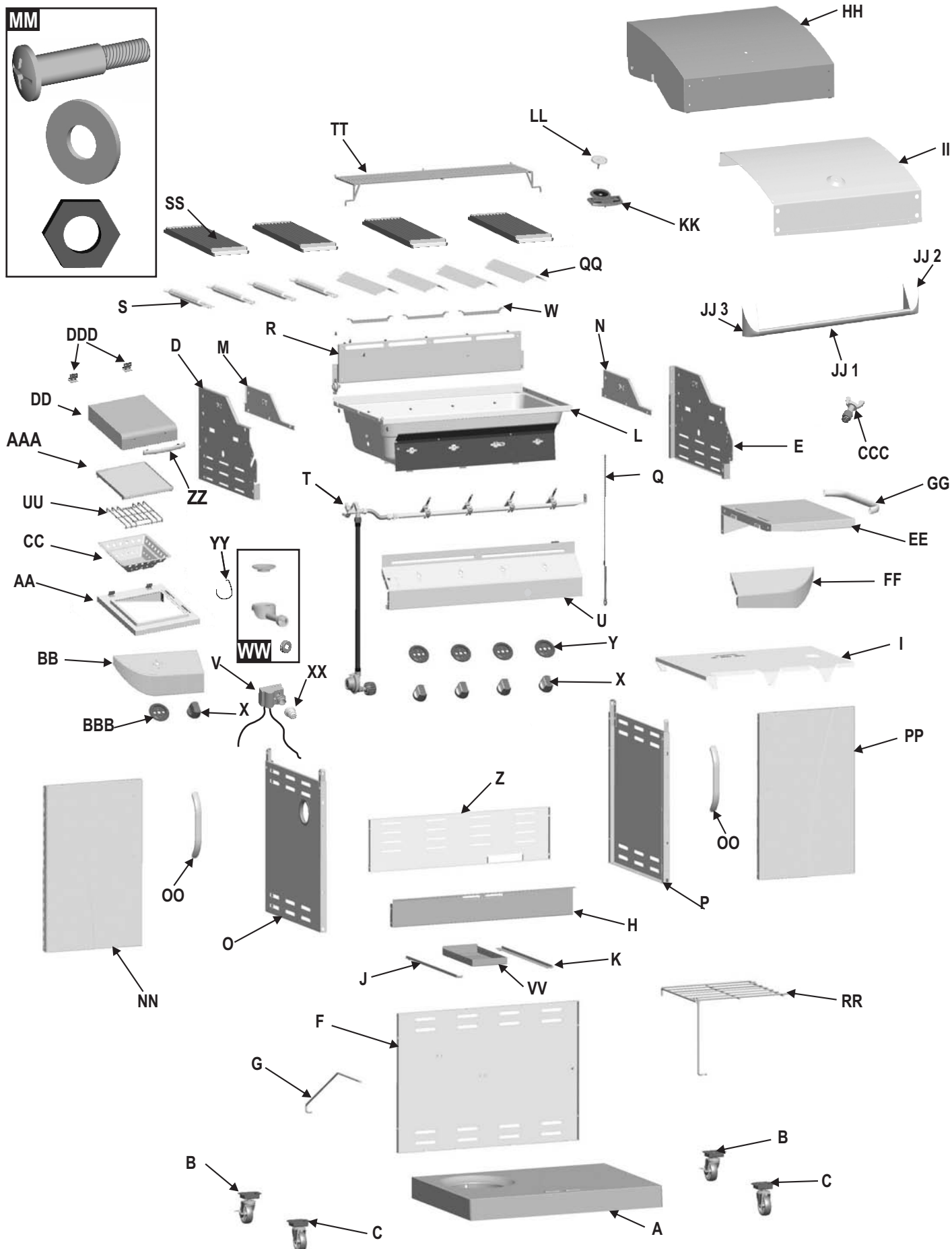
Llave para rueditas - que viene incluida destornillador Phillips - que no viene incluido

Tiempo estimado de armado:

De 30 a 45 minutos

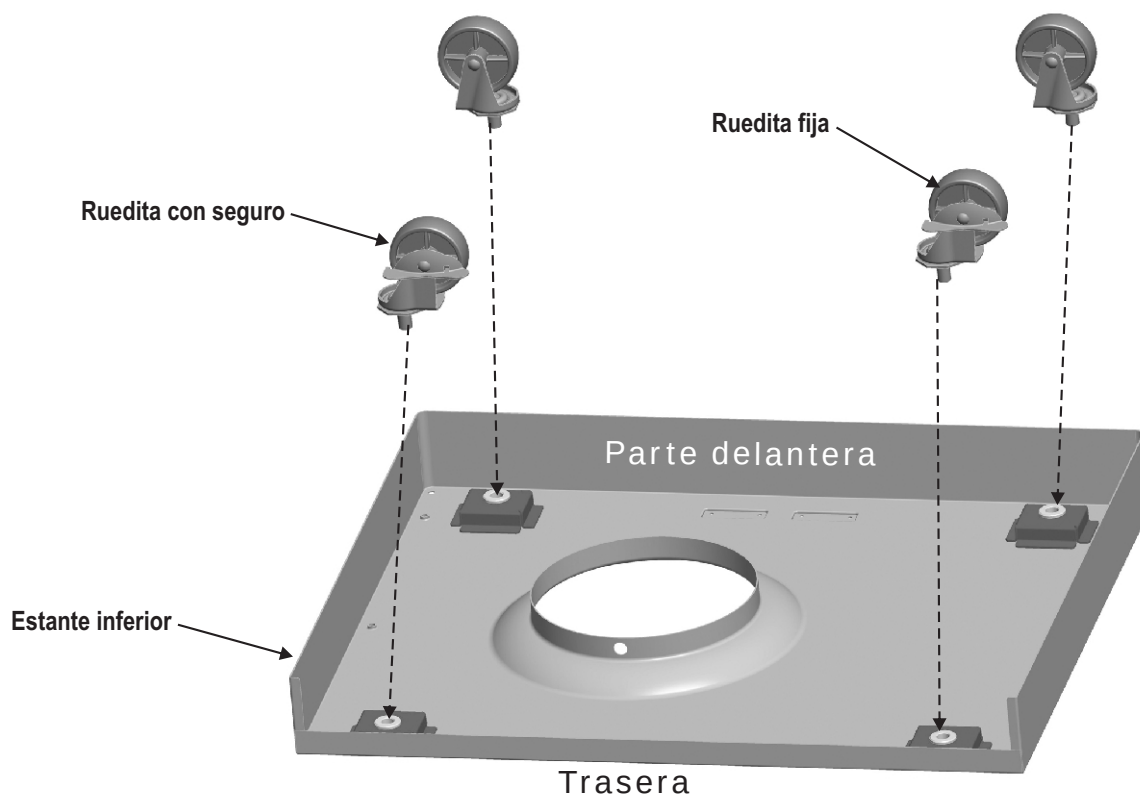
NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramente diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS Modelo N.º 463248208



ENSAMBLADO Modelo N.º 463248208

- 1 Instale las dos rueditas **con seguro** en la parte posterior del estante **inferior** y las dos rueditas **fijas** en la parte **delantera**. Para apretar las rueditas, use llave para rueditas que viene con la parrilla.



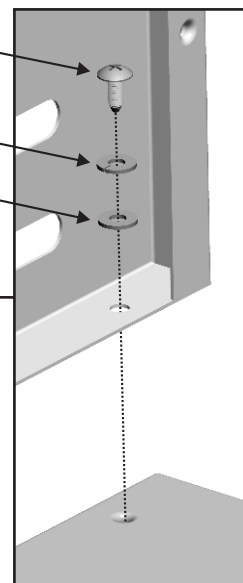
- 2 Instale los paneles laterales en el estante inferior con tres tornillos de **1/4-20x1/2" pulgadas**, arandelas de presión de **7 mm**, y arandelas planas de **7 mm** en cada panel. **IMPORTANTE:** El panel con el agujero grande debe ir sobre el estante inferior.

Panel lateral izquierdo
(con agujero grande)

Cerchiórese de que los paneles laterales estén empujados tan lejos en la parte trasera del estante inferior como sea posible antes completamente de apretar los tornillos.

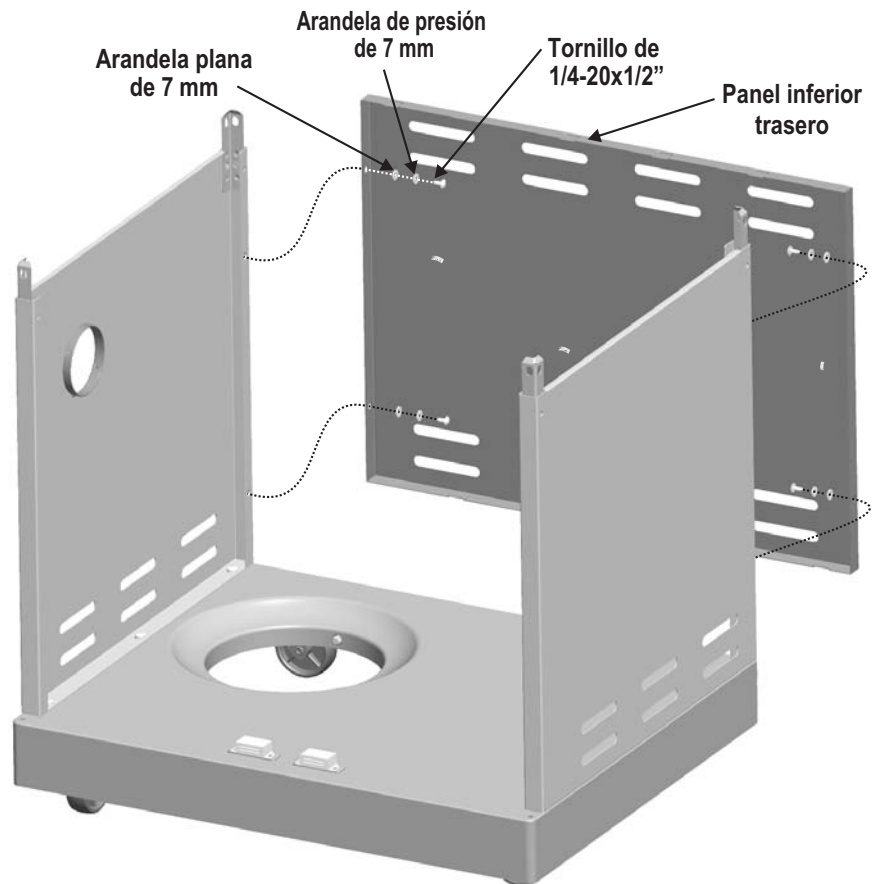
Tornillo de 1/4-20x1/2"
Arandela de presión de 7 mm
Arandela plana de 7 mm

Panel del lado derecho



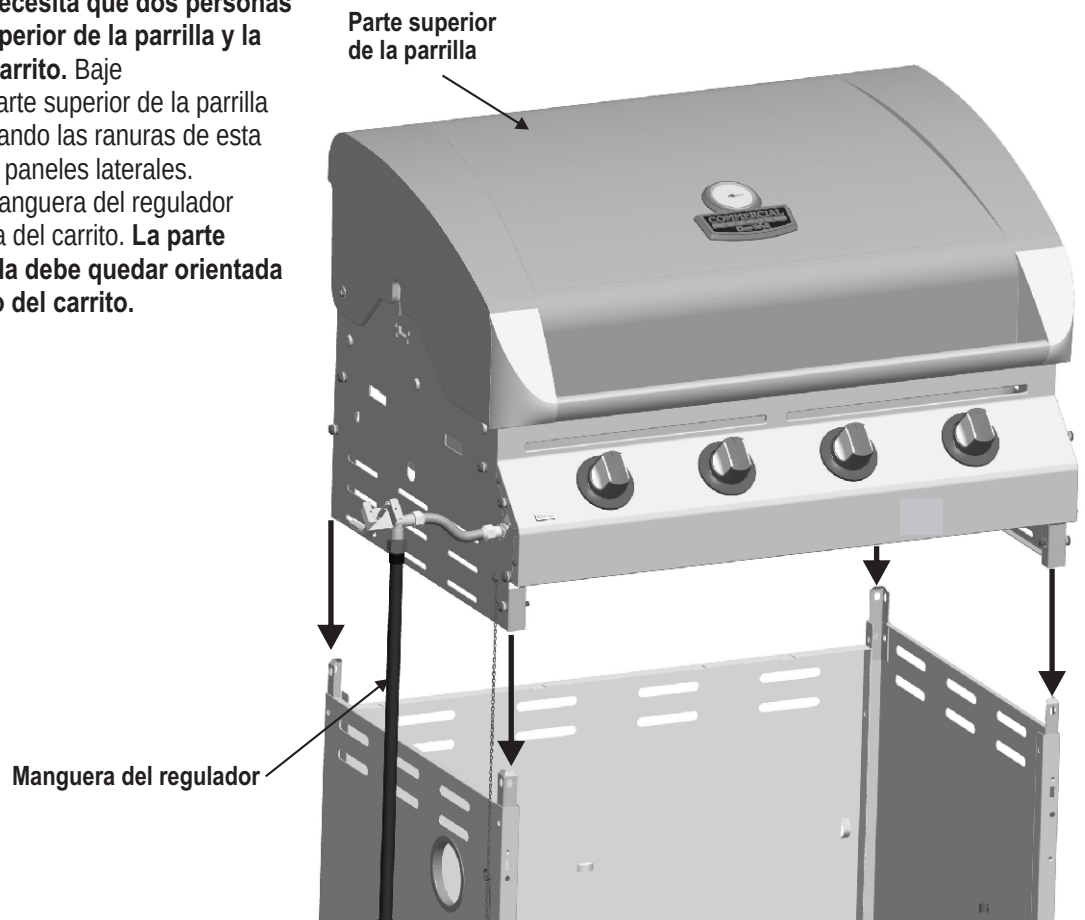
3

Coloque el panel inferior trasero entre los paneles laterales, en la parte posterior del estante inferior. Fije el panel inferior trasero a los paneles laterales con cuatro tornillos de **1/4 - 20 x 1 1/2" pulgadas**, arandelas de presión de **7 mm**, y arandelas planas de **7 mm** en cada lado.



4

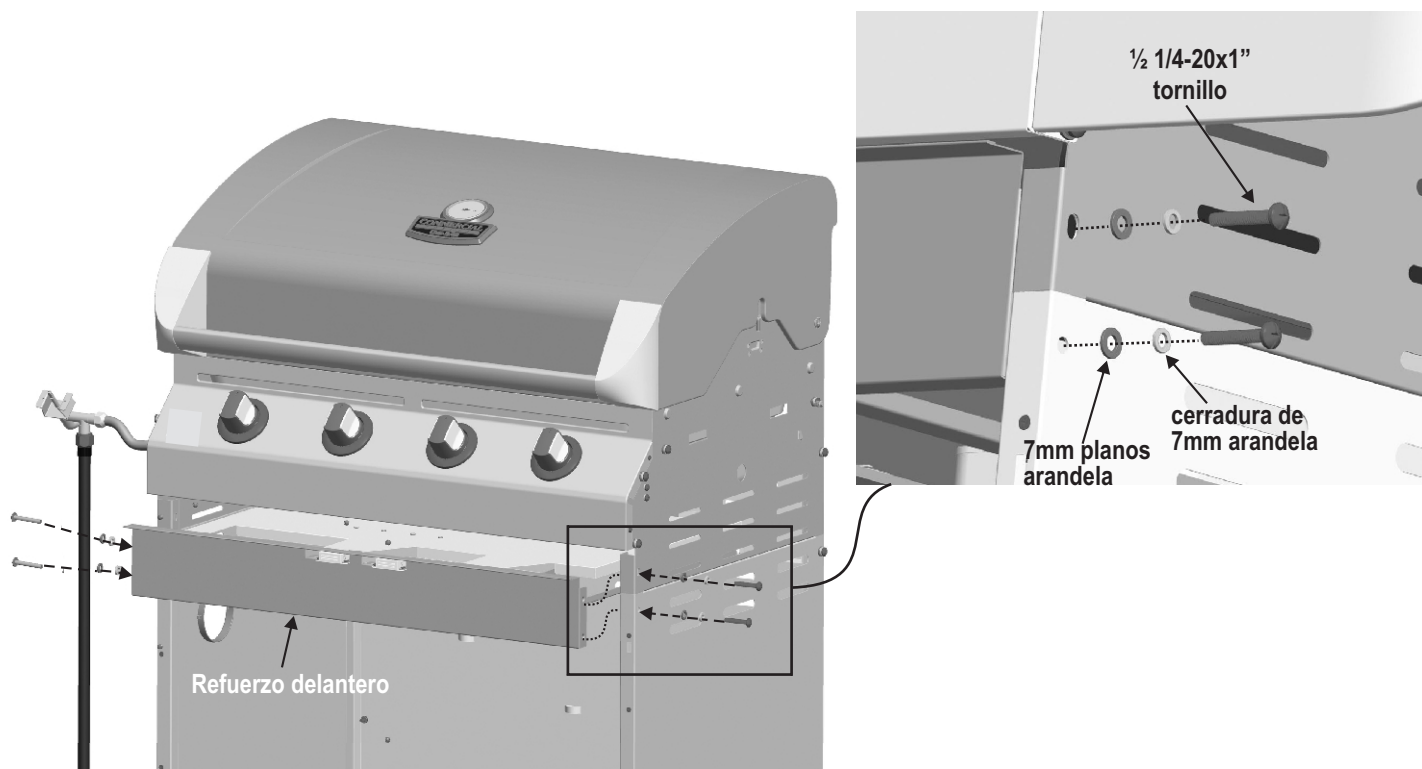
Para este paso se necesita que dos personas levanten la parte superior de la parrilla y la coloquen sobre el carrito. Baje cuidadosamente la parte superior de la parrilla sobre el carrito, alineando las ranuras de esta con los postes de los paneles laterales. Compruebe que la manguera del regulador quede colgando fuera del carrito. **La parte superior de la parrilla debe quedar orientada hacia el lado abierto del carrito.**



5

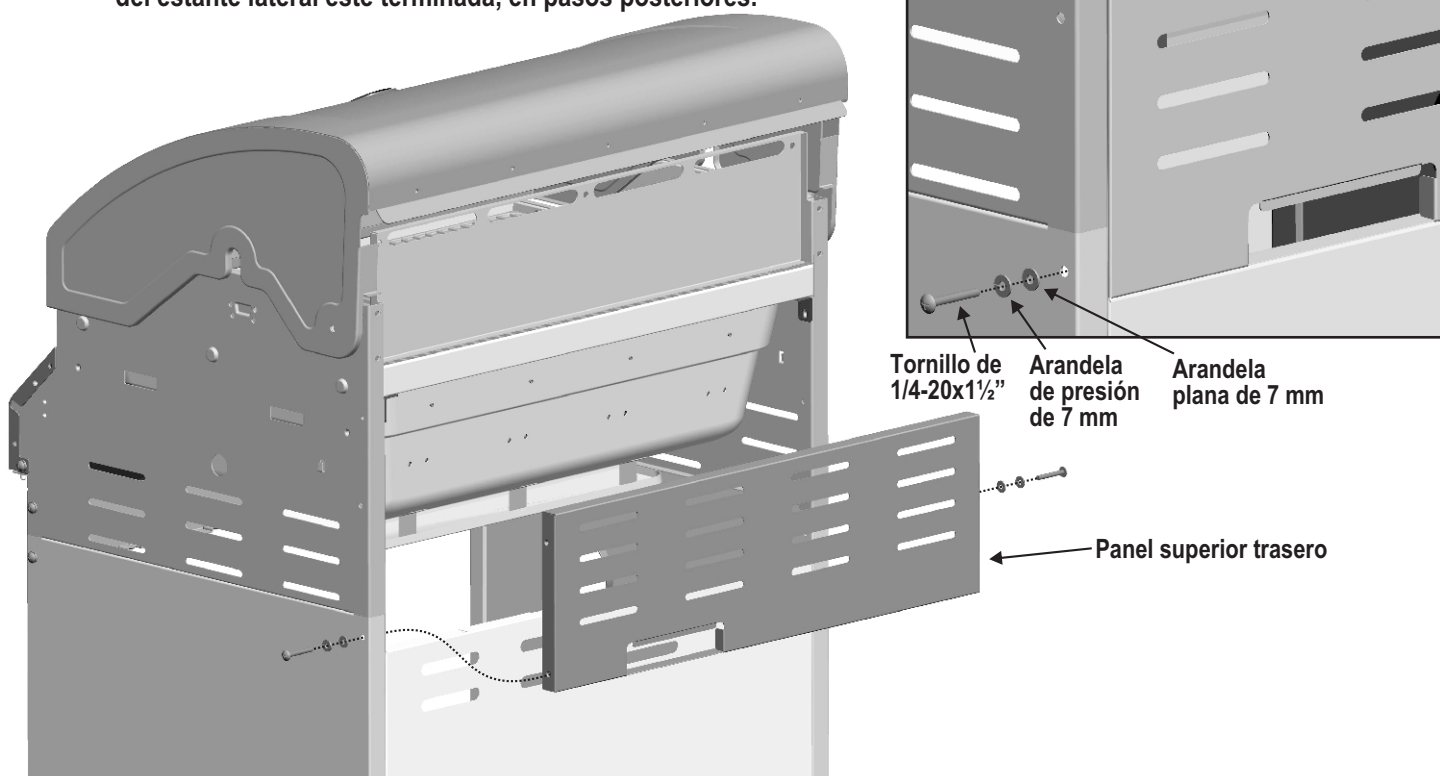
Introduzca el refuerzo delantero debajo del panel de control y entre los paneles laterales del carrito. Fíjelo con dos tornillos de **1/4 - 20 x 1 1/2" pulgadas**, arandela de presión de **7 mm**, y arandelas planas de **7 mm** en cada lado.

NOTA: VERIFIQUE QUE EL REFUERZO DELANTERO QUEDE INSTALADO EN LA POSICION MAS BAJA UNA VEZ QUE SE HAYA ENSAMBLADO EN EL CARRITO.



6

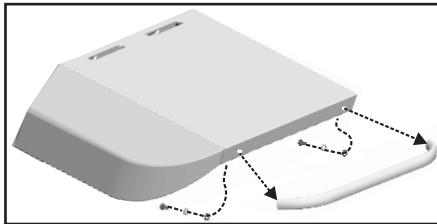
En la parte posterior de la parrilla, coloque el panel superior trasero entre los paneles laterales y por encima del panel inferior trasero. Fije el panel inferior trasero en los agujeros inferiores, con un tornillo de **1/4 - 20 x 1/2 pulgadas**, arandela de presión de **7 mm**, y arandela plana de **7 mm** en cada lado. **No apriete totalmente los tornillos hasta que la instalación del estante lateral esté terminada, en pasos posteriores.**



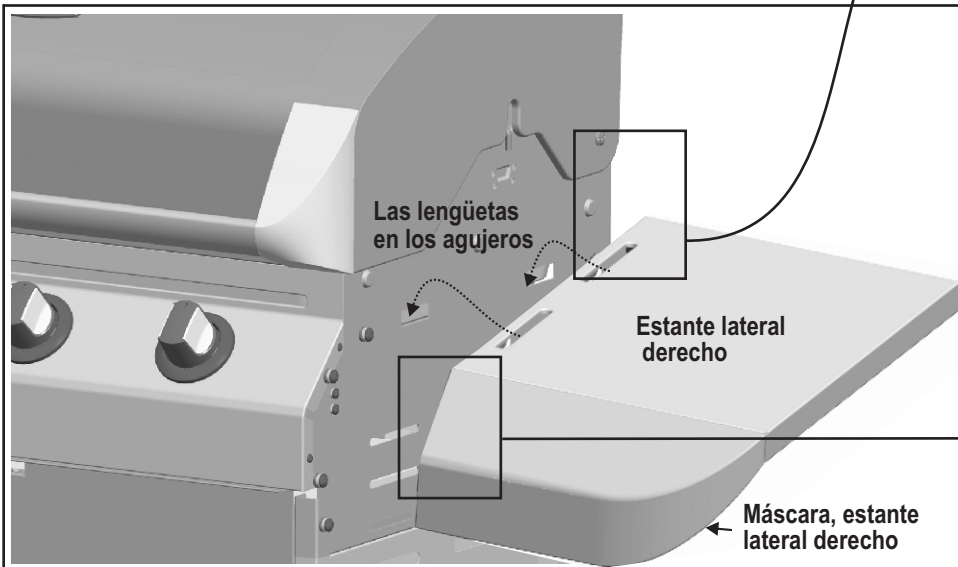
7

Introduzca las lengüetas de la repisa lateral derecha en las ranuras rectangulares ubicadas al costado de la cámara de combustión, como se ilustra en (A). Fije el soporte posterior de la repisa con un tornillo de **1/4-20 x 3/4"**, arandela de presión de **7 mm** y arandela plana de **7 mm** en el orificio superior, como se ilustra en (B). Coloque un tornillo de **1/4-20 x 1 1/2"**, arandela de presión de **7 mm** y arandela plana de **7 mm** en el orificio inferior, como se ilustra en (B). Fije la parte delantera de la repisa y la máscara con tres tornillos de **1/4-20 x 3/4"**, arandelas de presión de **7 mm** y arandelas planas de **7 mm**, como se ilustra en (D). Instale la barra para toallas en la repisa del lado derecho con dos tornillos de **1/4-20 x 1/2"**, arandelas de presión de **7 mm** y arandelas planas de **7 mm** (C). Retire el tornillo que se ilustra en (E), luego agregue una arandela plana grande, y vuelva a instalar el tornillo que se ilustra en (F).

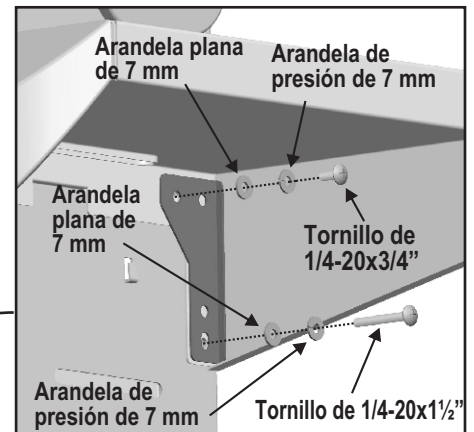
C



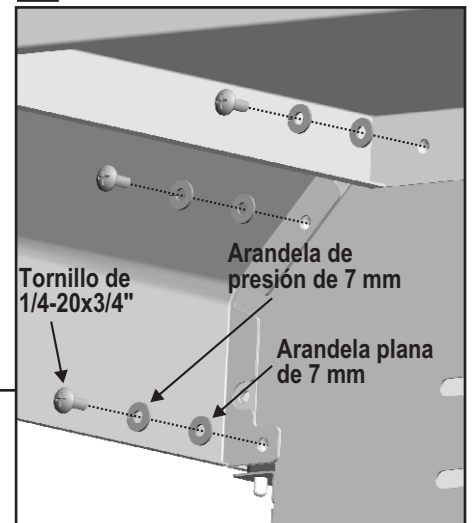
A



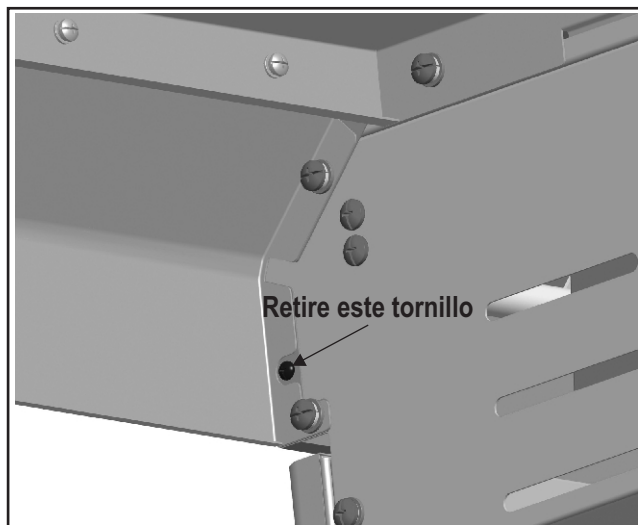
B



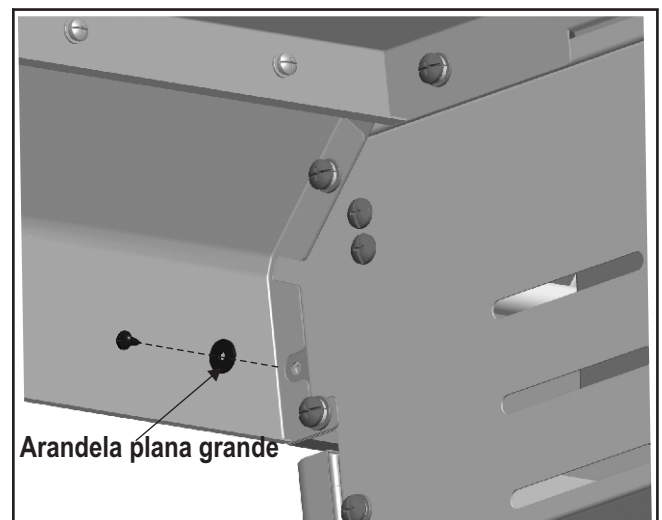
D



E



F

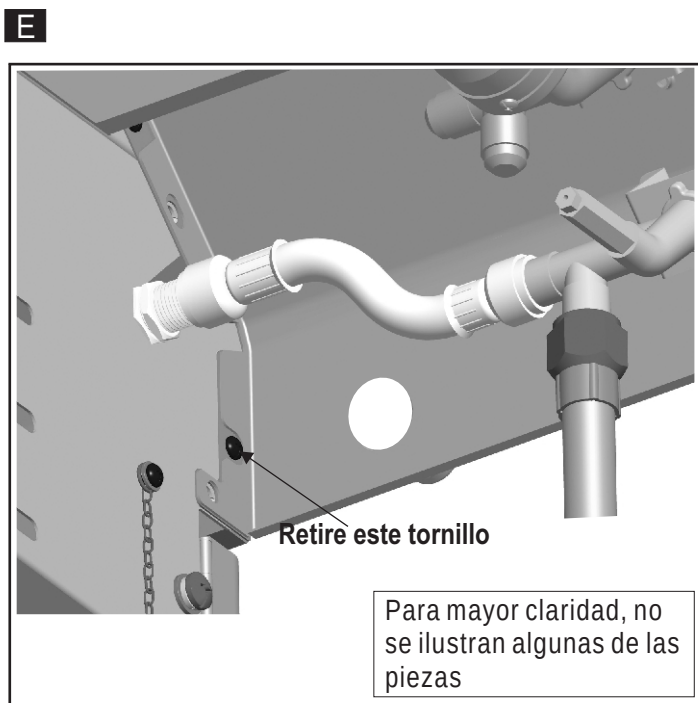
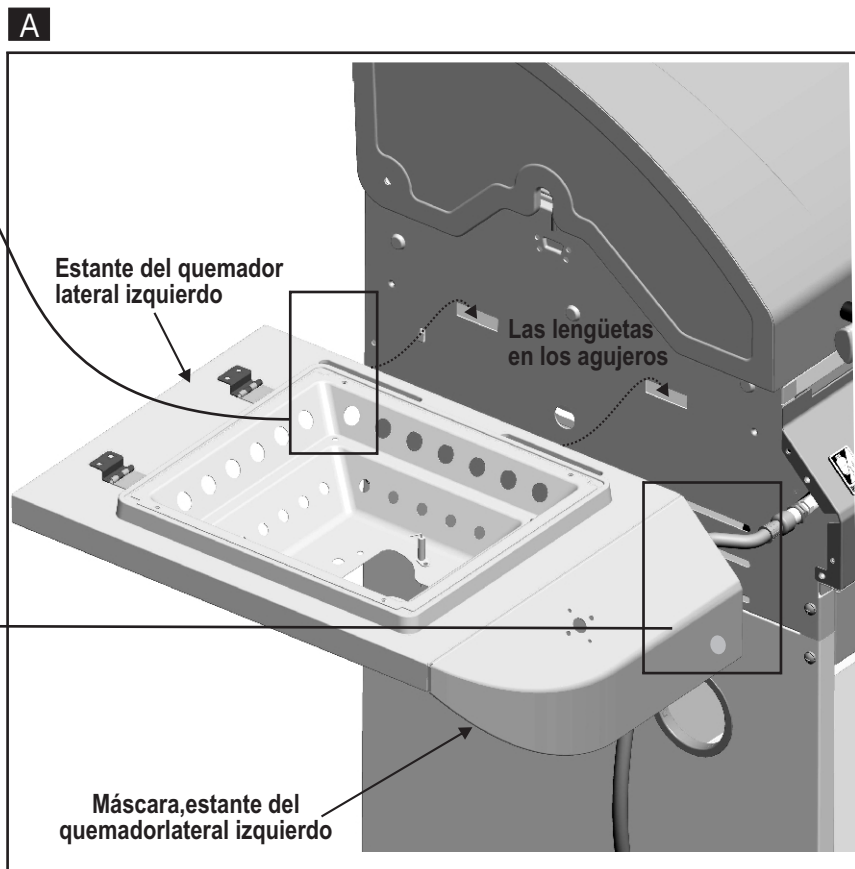
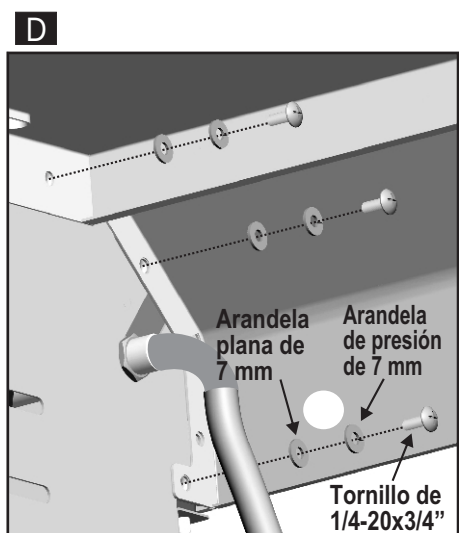
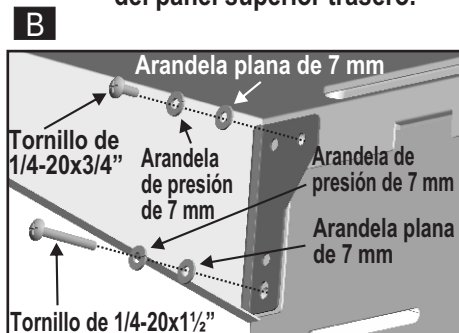


Vista de la parte posterior de la máscara del lado derecho

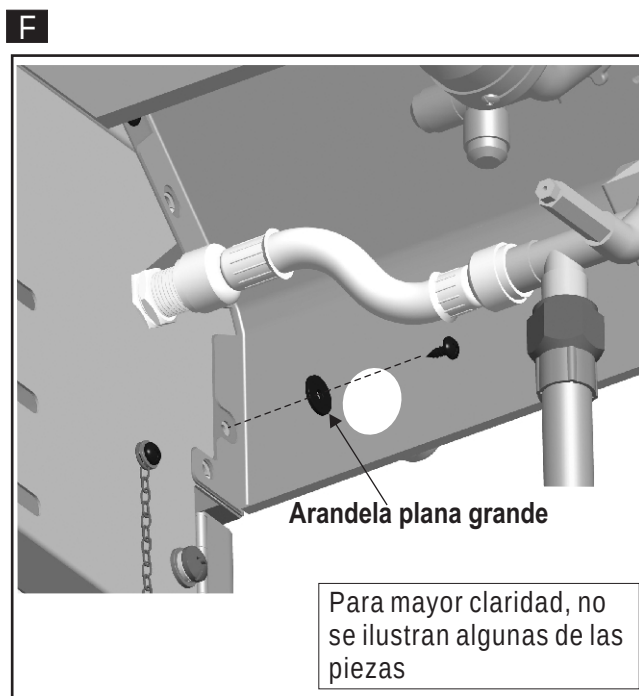
Vista de la parte posterior de la máscara del lado derecho

8

Introduzca las lengüetas de la unidad de la repisa del quemador lateral izquierdo en las ranuras rectangulares ubicadas al costado de la cámara de combustión, como se ilustra en (A). Fije el soporte posterior de la repisa con un tornillo de $1/4-20 \times 3/4"$, arandela de presión de 7 mm y arandela plana de 7 mm en el orificio superior, como se ilustra en (B). Coloque un tornillo de $1/4-20 \times 1 1/2"$, arandela de presión de 7 mm y arandela plana de 7 mm en el orificio inferior, como se ilustra en (B). Fije la parte delantera de la repisa y la máscara con tres tornillos de $1/4-20 \times 3/4"$, arandelas de presión de 7 mm y arandelas planas de 7 mm, como se ilustra en (D). Retire el tornillo que se ilustra en (E), luego agregue una arandela plana grande, y vuelva a instalar el tornillo que se ilustra en (F). **Ahora puede apretar completamente los tornillos inferiores del panel superior trasero.**



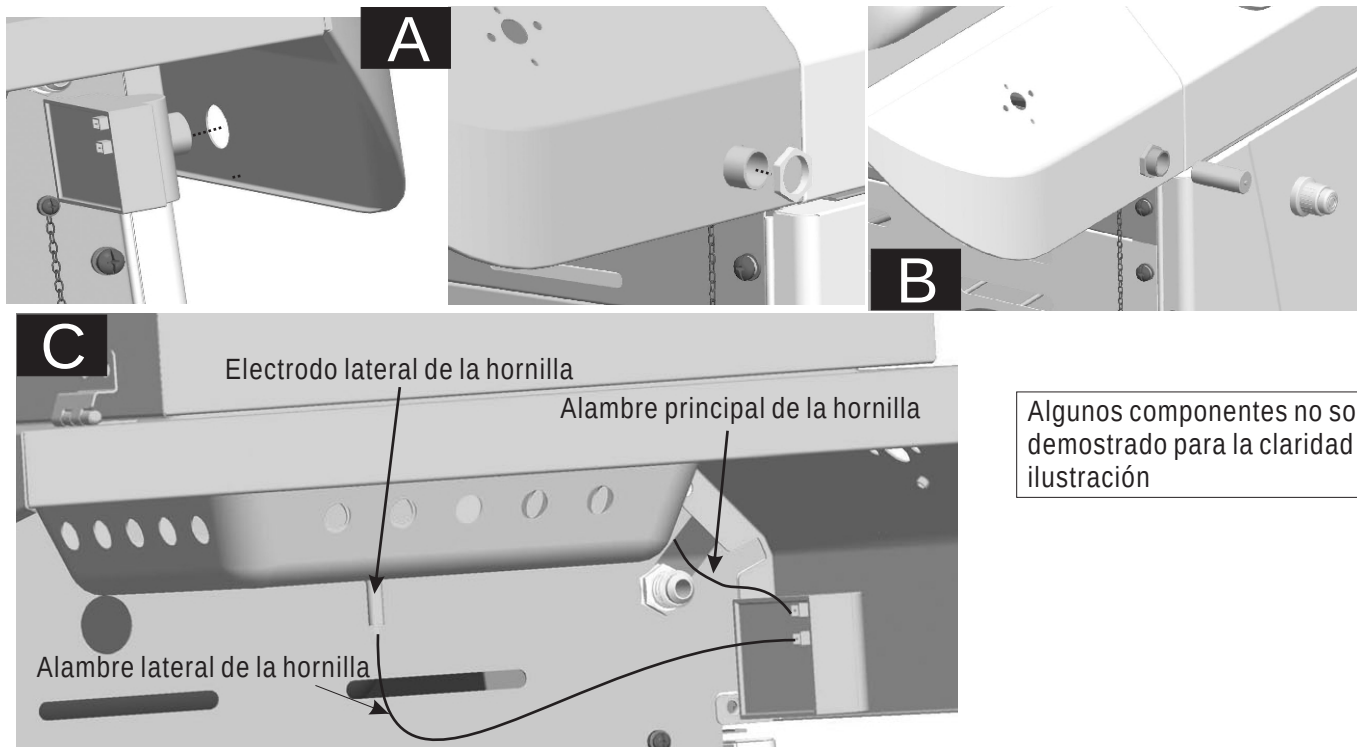
Vista de la parte posterior de la máscara del lado izquierdo



Vista de la parte posterior de la máscara del lado izquierdo

9

- A) Insertar el módulo electrónico de la ignición en el agujero de la faja izquierda, seguro con la tuerca plástica.
 B) Insertar la batería del AA en el módulo del ignitor, (-) **extremo negativo primero**, tornillo en el botón de la ignición.
 C) Conectar el alambre principal del ignitor de la hornilla con el terminal en parte posterior del módulo electrónico de la ignición. Conectar un final de echa a un lado el alambre del ignitor de la hornilla a echar a un lado el electrodo de la hornilla y el otro extremo a la parte posterior del módulo electrónico de la ignición.



10

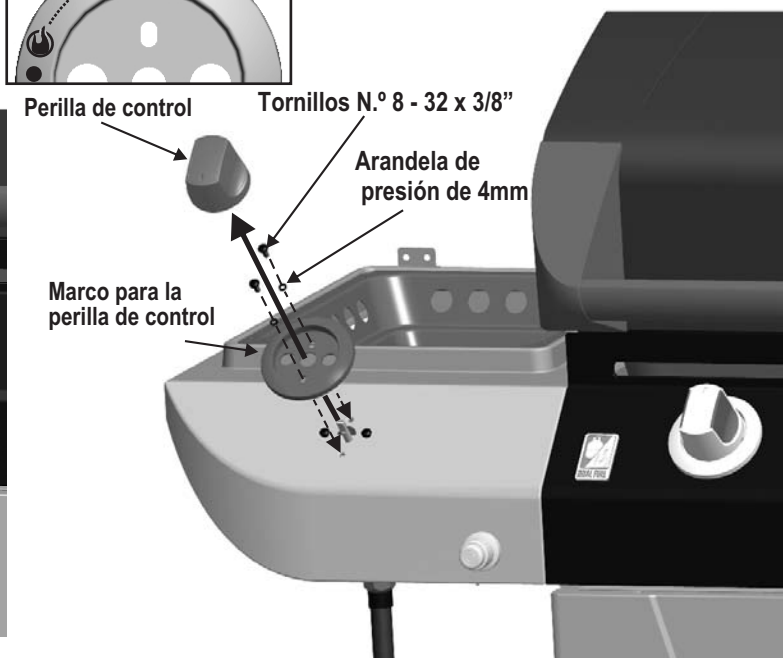
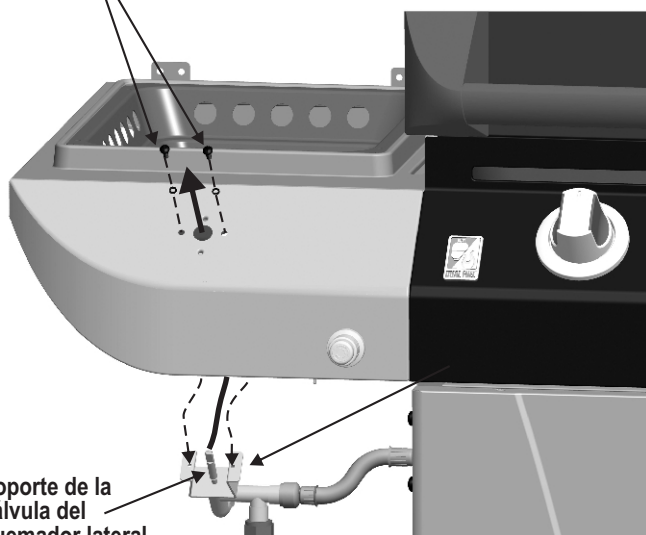
- Retire los dos tornillos y arandelas del soporte de la válvula del quemador lateral. Ubique el soporte de la válvula del quemador lateral debajo de la estante de la repisa del mismo, de manera tal que el vástago del quemador pase a través del agujero central de la estante. Fíjelo con las arandelas de presión y los tornillos que retiró del soporte. Fije el marco del quemador lateral en la estante con dos tornillos N.º 8 - 32 x 3/8" pulgadas y arandelas de presión de 4 mm. Presione la perilla de control del quemador lateral contra el vástago de la válvula.

Retire los dos tornillos y arandelas del soporte de la válvula del quemador lateral

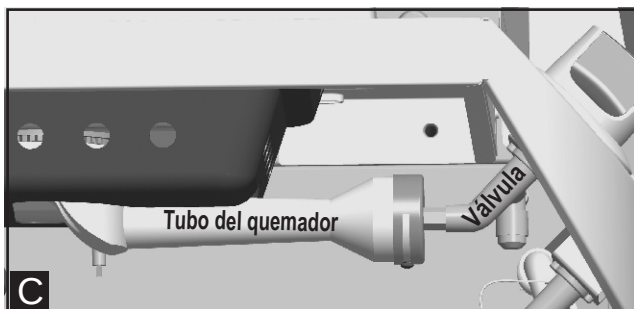
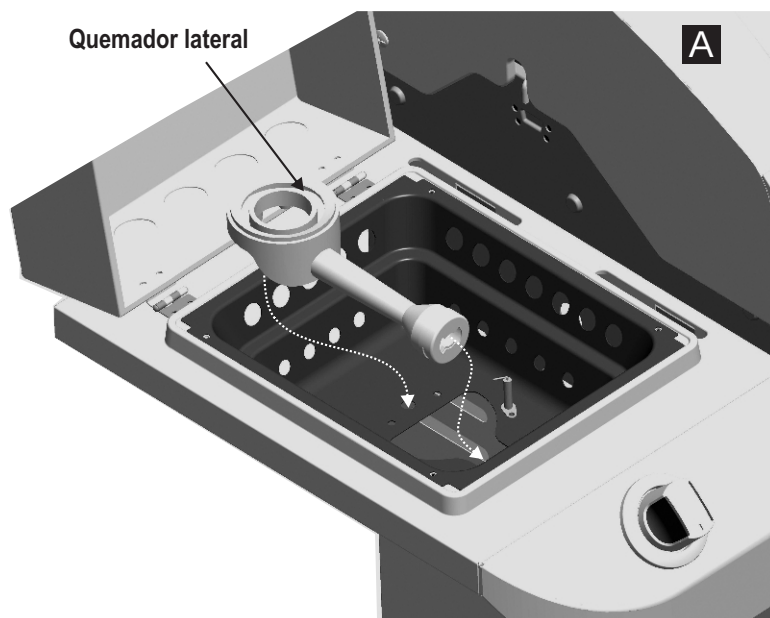
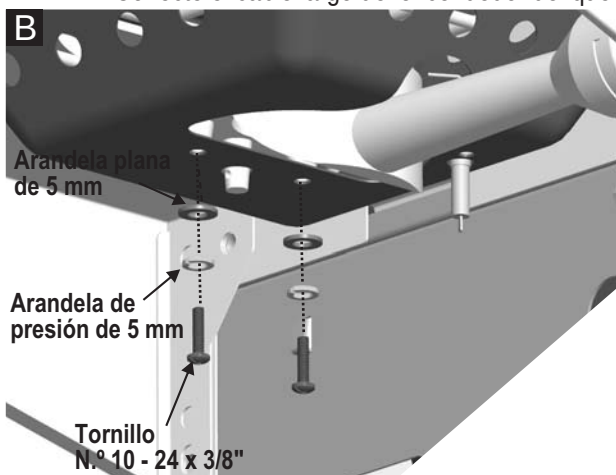


Perilla de control
 Tornillos N.º 8 - 32 x 3/8"
 Arandela de presión de 4mm
 Marco para la perilla de control

Soporte de la válvula del quemador lateral

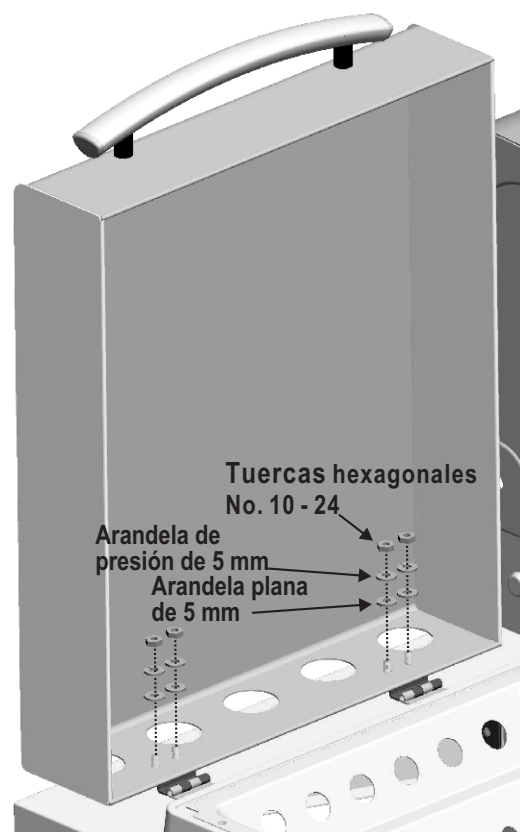
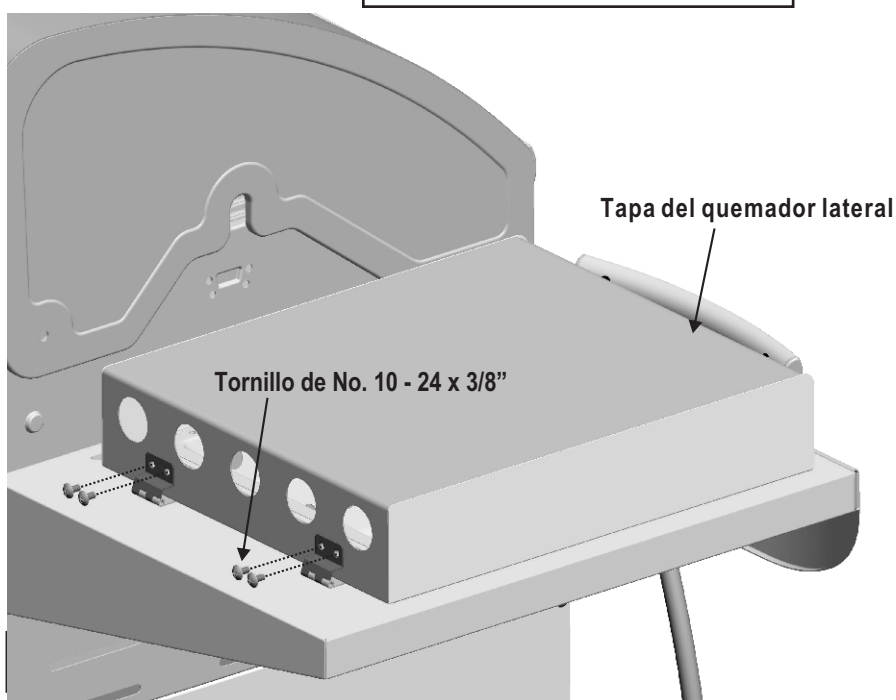


- 11** Introduzca el quemador en el estante del lado izquierdo; verifique que el tubo del quemador quede conectado a la válvula del quemador lateral (A). El vástago central del quemador encaja en el agujero central del bread del quemador lateral para la grasa. **Vea en la ilustración C** la forma correcta de conectar el quemador a la válvula. Fije el quemador en el bread para la grasa con dos tornillos N.º 10 - 24 x 3/8" pulgadas, arandelas de presión de 5 mm, y arandelas planas de 5 mm. Conecte el cable largo del encendedor del quemador lateral en el electrodo (B).



- 12** Coloque la tapa del quemador lateral en la repisa del lado izquierdo y alinee los orificios ubicados en la parte posterior de la tapa con los orificios de las bisagras. Fije la tapa a las bisagras con cuatro tornillos No. 10 - 24 x 3/8", arandelas planas de 5 mm, arandelas de presión de 5 mm, y tuercas hexagonales No. 10 - 24.

NOTA: Fije completamente una bisagra con tornillos, arandelas y tuercas, luego fije la otra bisagra.

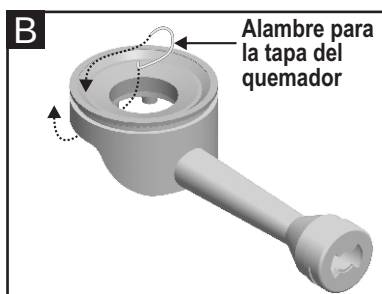


- 13** Coloque sobre el quemador lateral el deflector contra el viento (A). Alinee la muesca del deflector para que encaje alrededor del electrodo. Coloque la tapa del quemador sobre el quemador lateral. Coloque la presilla de la tapa del quemador lateral (B) y la parrilla de cocción del quemador lateral en los orificios del recipiente para la grasa. Luego, coloque la plancha de freír en la repisa.

Plancha de freír del quemador latera

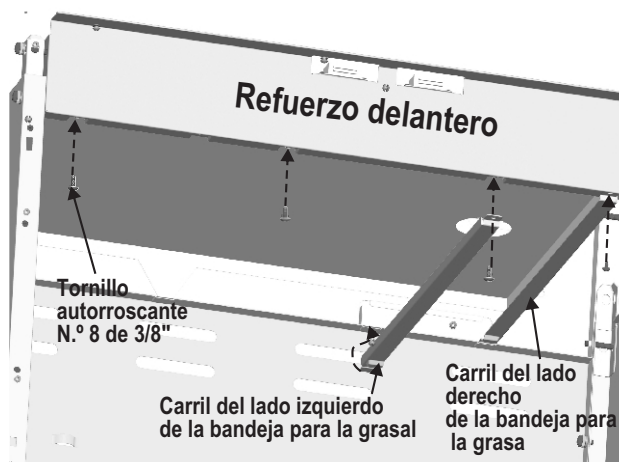
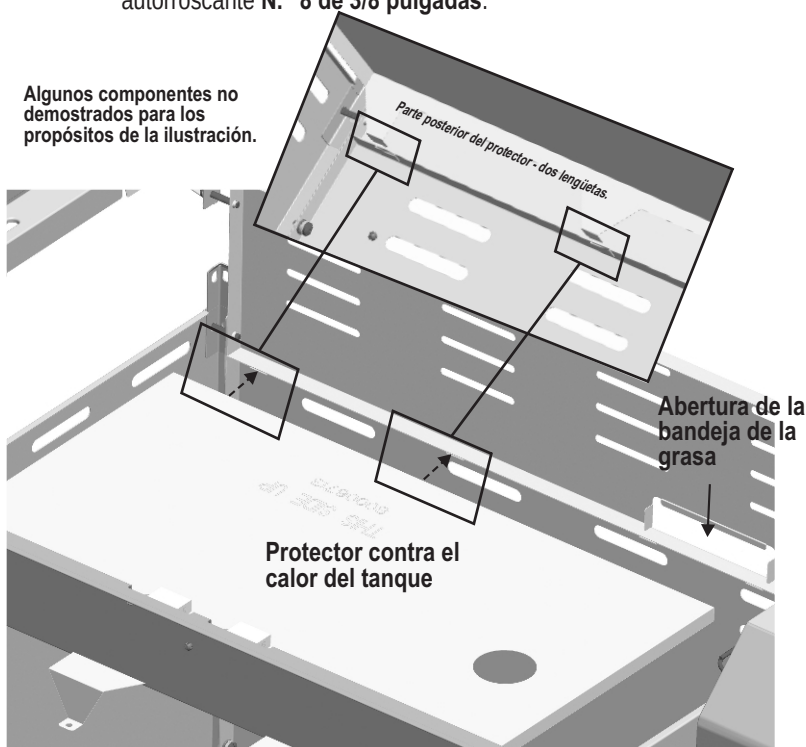
Parrilla de cocción del quemador lateral

Tapa del quemador

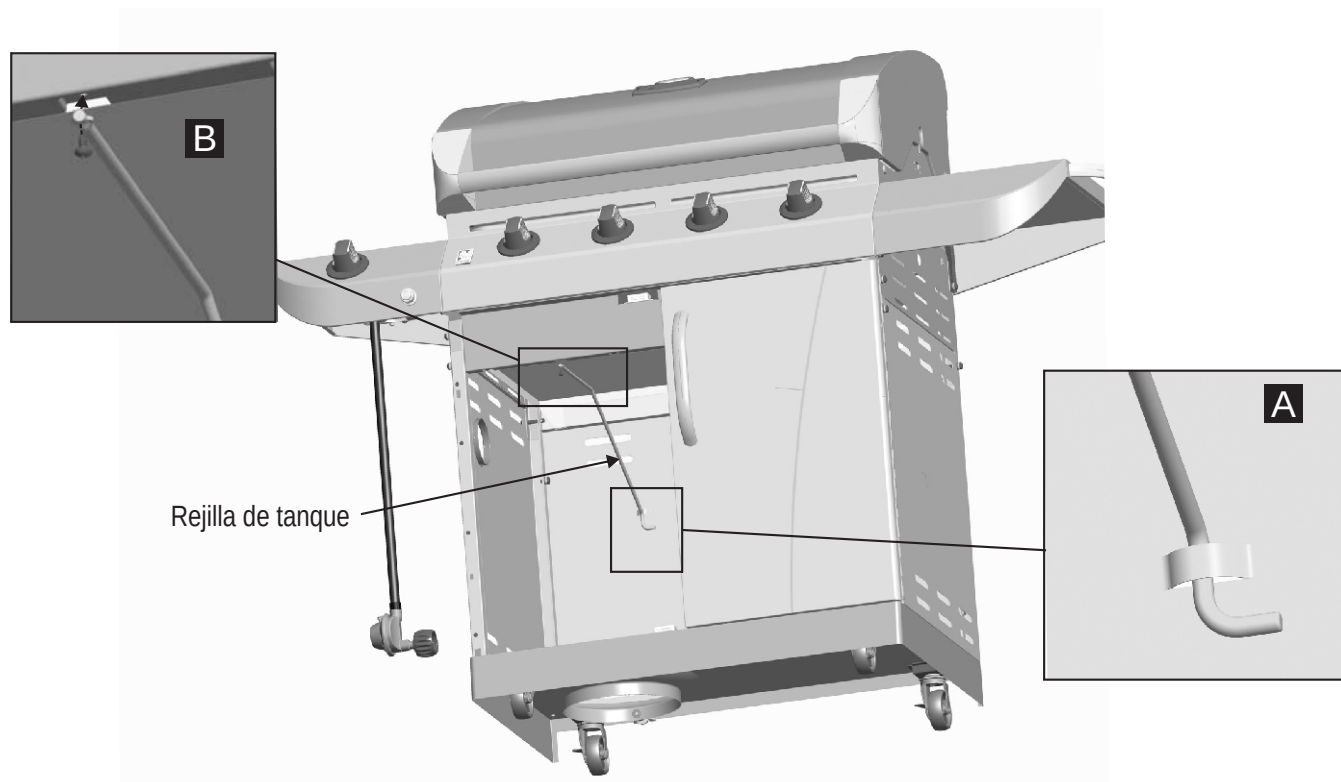


- 14** El interior del carro, inserta lengüetas posteriores del protector en dos ranuras izquierdas entre los paneles traseros superiores y más bajos. Una a la izquierda y centre las lengüetas delanteras del protector debajo de apoyo delantero con del los tornillos autorroscante **N.º 8 de 3/8 pulgadas**. Inserte los carriles izquierdos y derechos de la bandeja de la grasa en ranuras debajo de la abertura de la bandeja de la grasa en panel trasero superior. Una la lengüeta delantera izquierda del carril y del protector de la derecha junto debajo de apoyo delantero con a del tornillo autorroscante **N.º 8 de 3/8 pulgadas**, después una el carril derecho al apoyo, también con a del tornillo autorroscante **N.º 8 de 3/8 pulgadas**.

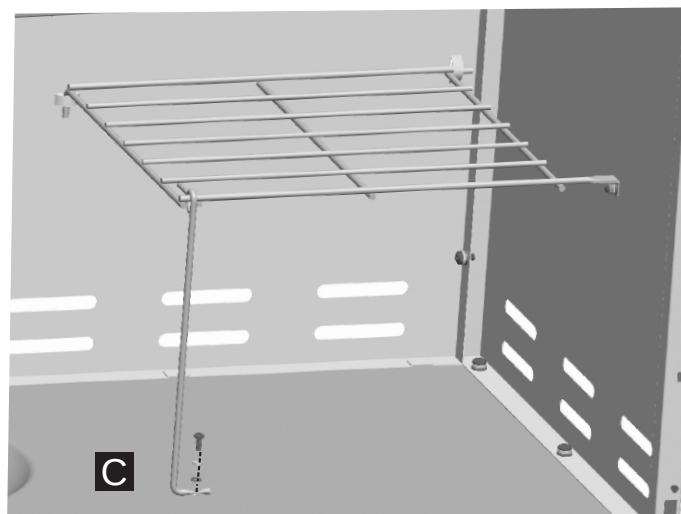
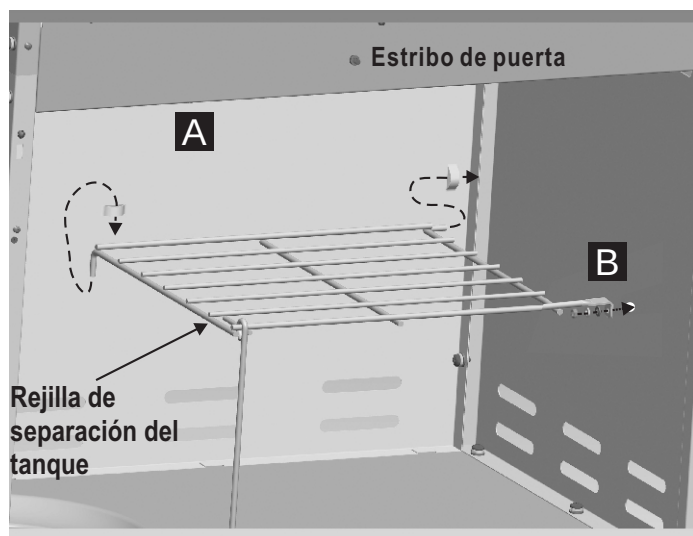
Algunos componentes no demostrados para los propósitos de la ilustración.



- 15** Introduzca el extremo de la rejilla para el tanque (sin orificio) en la parte posterior del tablero inferior trasero. Fije el extremo del lado opuesto a la parte inferior del estribo delantero, con un tornillo autorroscante **No. 8 de 3/8"**.

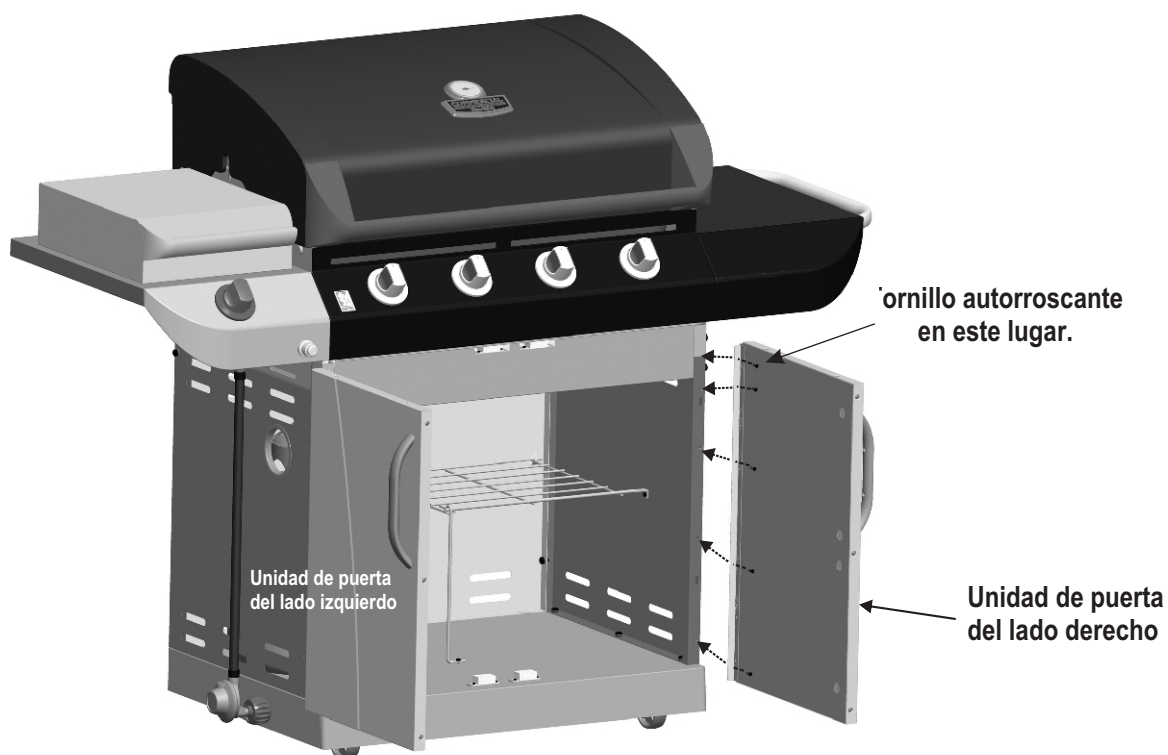


- 16** Introduzca los extremos del alambre en el tablero inferior trasero (A). Instale el lado derecho de la parte delantera de la repisa de alambre en el tablero del lado derecho con un tornillo **No. 8 de 32 x 3/8"**, arandela plana de **4 mm** y arandela de presión de **4 mm** (B). La pata se instala en la repisa inferior con un tornillo **No. 8 de 32 x 3/8"**, arandela plana de **4 mm** y arandela de presión de **4 mm** (C).



17

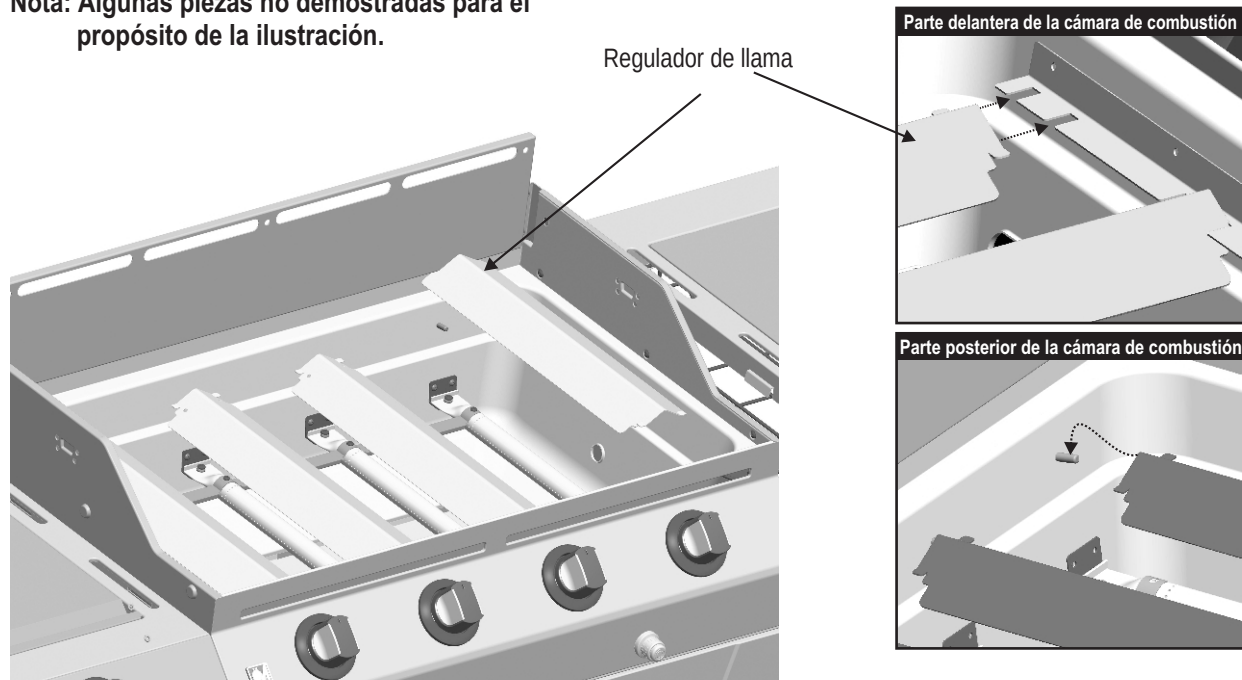
Instale ambas puertas con cuatro tornillos de cabeza plana **No. 8 - 32 x 3/8"** y un tornillo autorroscante **No. 8 x 3/8"**.



18

Instale los reguladores de llama deslizando un extremo de cada uno de estos en las ranuras ubicadas en la parte delantera de la cámara de combustión y apoyando el extremo opuesto en las chavetas de la parte posterior de la misma.

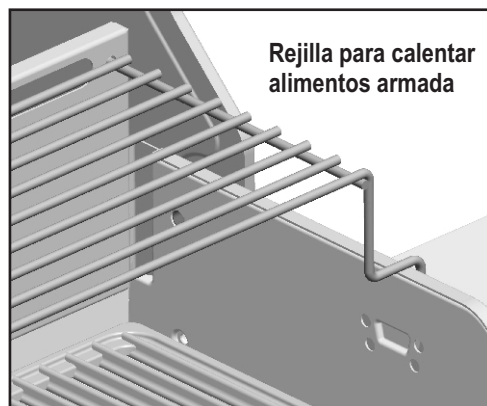
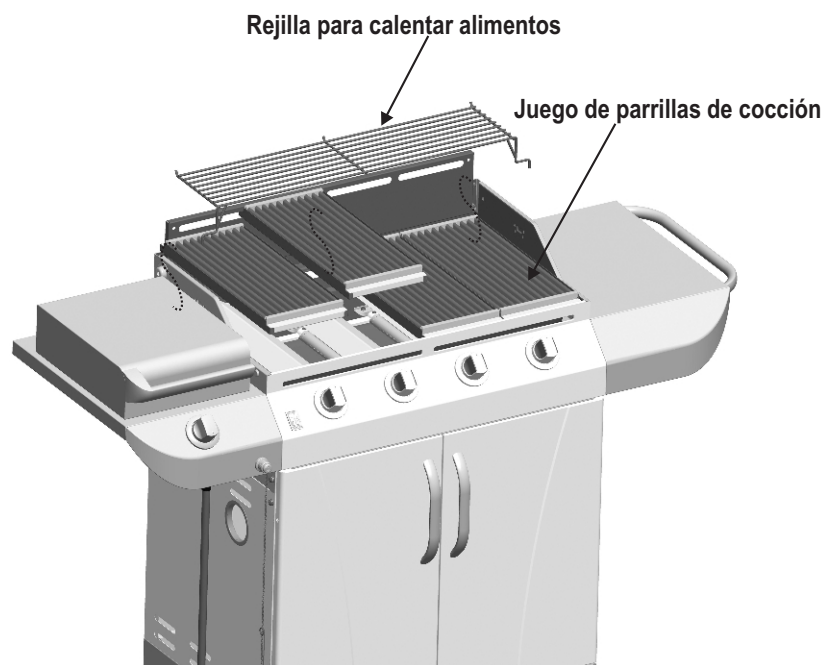
Nota: Algunas piezas no demostradas para el propósito de la ilustración.



19

Coloque las tres parrillas de cocción en la cámara de combustión. Inserte los extremos de los cuatro alambres de la parte posterior de la rejilla para calentar alimentos en los agujeros ubicados en la parte posterior de la cámara de combustión. Los alambres de la parte delantera de la rejilla para calentar alimentos se apoyan en los lados de la cámara de combustión.

Nota: Algunas piezas no demostradas para el propósito de la ilustración.

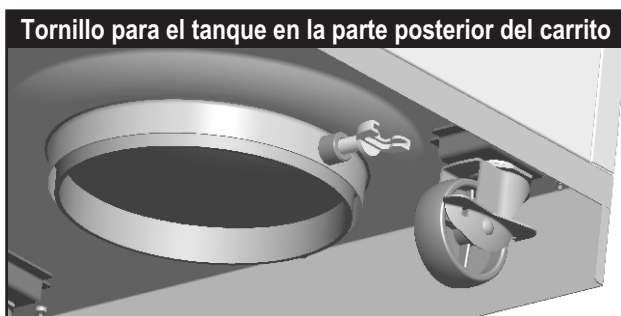


20

EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba contra fugas, colóquelo en el agujero del estante inferior. **Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera de la parrilla.** Con el tornillo para el tanque, fije éste debajo del estante inferior. Inserte el regulador a través del agujero grande ubicado en el panel lateral izquierdo. **Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el Control de la llama del quemador y las instrucciones importantes de seguridad en la sección de Uso y mantenimiento de este manual.**



Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.

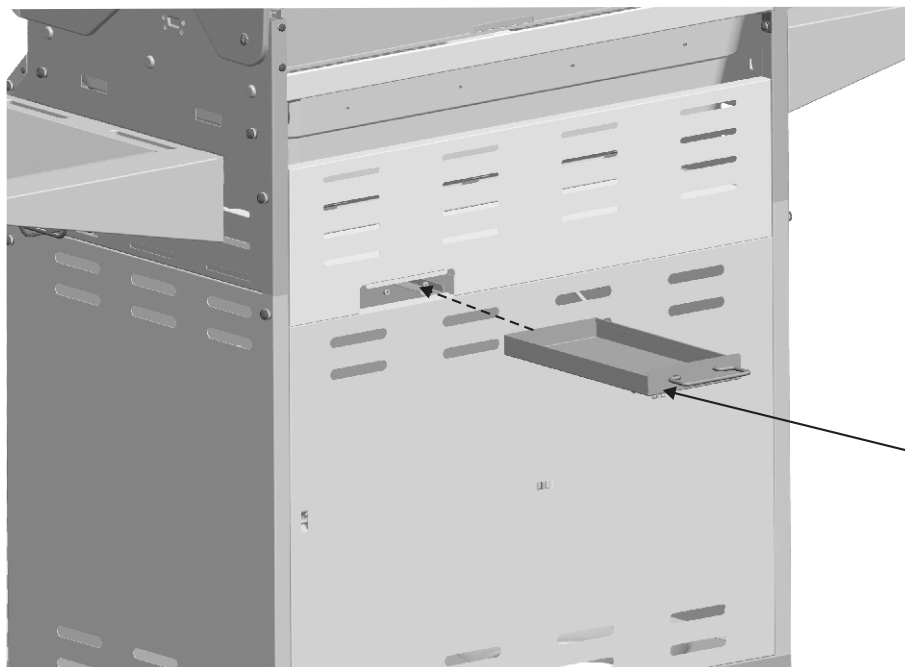


Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



21

En la parte posterior de la parrilla, introduzca la bandeja para la grasa en la abertura del panel superior trasero.



Si no instala una bandeja para la grasa, goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños a la propiedad.

Bandeja para
grasa

EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras quebradas, cortadas o quemadas.	Manguera dañada.	Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.
Fugas de gas del cilindro.	Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro de gas.	Falla de la válvula del cilindro debida a mal uso o a falla mecánica.	Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fugas de gas entre cilindro de gas y la conexión del regulador.	Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del cilindro y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas <i>Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas</i>.
Sale fuego a través del panel de control.	Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a <i>Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador</i>.
Hay continuamente fuego de la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección <i>Resolución de problemas del encendido electrónico</i>) Continúa en la página siguiente.	PROBLEMAS DE GAS: - Está tratando de encender el quemador equivocado. - El quemador no está conectado a la válvula de control. - Obstrucción en el quemador. - No hay flujo de gas. - Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas. - La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas. PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: - Electrodo quebrado o roto; salen "chispas de la quebradura". - La punta del electrodo no está en posición correcta.	- Lea las instrucciones en el panel de control y en la sección titulada <i>Uso y cuidado</i>. - Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. - Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras sustancias. Lea la sección de limpieza de <i>Uso y cuidado</i>. - Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i>. - Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. - Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas. - Cambie el (los) electrodo(s). Quemadores principales: - La punta del electrodo debe estar orientada hacia el agujero de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajústela si es necesario. Quemador lateral (si lo tiene) - La punta del electrodo debe estar orientada hacia el agujero de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajústela si es necesario.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección <i>Resolución de problemas del encendido electrónico</i>)	- El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. - Los cables están flojos o desconectados. - Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. - Pila gastada.	- Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. - Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. - Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo. - Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección <i>Resolución de problemas del encendido electrónico</i>)	ENCENDIDO ELECTRÓNICO: - No hay chispa, no hay sonido de encendido. - No hay chispa, hay algo de sonido de encendido. - Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia. BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO: - El botón pulsador se pega en el fondo. - La perilla giratoria gira sin hacer clic. - Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	- Lea la sección I de <i>Sistema de encendido electrónico</i>. - Lea la sección II de <i>Sistema de encendido electrónico</i>. - Lea la sección III de <i>Sistema de encendido electrónico</i>. - Cambie el encendedor. - Cambie la perilla. - Examine el aislamiento de los cables y que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden al usar fósforos.	- Lea "PROBLEMAS DE GAS": en la página anterior. - El fósforo no llega al punto de encendido. - Método inadecuado de encender con fósforos.	- Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). - Lea la sección de limpieza de <i>Uso y cuidado</i>.
Caída repentina del flujo de gas o llama baja.	- Se acabó el gas. - Se activó la válvula por sobrecarga de gas. - Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	- Verifique que el tanque de gas esté cargado. - Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla. - Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	- Vientos fuertes. - Bajo flujo de gas propano. - Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	- Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. - Recargue el tanque de gas. - Lea lo referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i> en la sección anterior.
Fogonazos.	- Acumulación de grasa. - Carne sumamente grasosa. - Temperatura de cocción muy elevada.	- Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. - Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. - Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas (fuego en los tubos del quemador).	El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de <i>Uso y cuidado</i>.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	Algunos vendedores de gas tienen boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre.	Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Certified Grill Parts And Accessories®, Char-Broil y su diseño®, Char-Broil (briquetas para parrillas a gas)®, Char-Diamonds®, Cooking Zone y su diseño®, Diamond Flame®, Executive Chef®, Faststart®, Flare Fighter®, FlavorMaster®, Gas Grill Silhouette y su diseño®, H2O Smoker®, Lava Flame®, MasterFlame®, MasterFlame Precision Cooking System®, PowerSpark®, Quantum®, VIP®, PrecisionFlame y su diseño®, Sierra®, y TruFlame® son marcas comerciales registradas de W.C. Bradley Company. Thermos® es marca comercial registrada de Thermos Company y sus empresas afiliadas.

Artisan Collection by Char-Broil™, C3 y su diseño™, Char-Broil y su diseño™, Flame Design™, FlavorTents™, Grill 2 Go™, Grillin' Stick™, Keeper of the Flame™, Keepers of the Flame™, Natural Grip™, Outdoor Cooking Collection y su diseño™, Patio Bistro™, PrecisionFlame™, Pro-Check™, QuickSet Grills y su diseño™, SmokerTents™, The Big Easy™, The Minute Grill™, The Edge™, The Tuscan Collection™, y The Urban Grill™ son marcas comerciales de W.C. Bradley Company. Universal Grill Parts y su diseño™ son marca comercial de Thermos Company y sus empresas afiliadas.

Protegido por una o más de una de las siguientes patentes de EE.UU.: 4,598,692; 4,624,240; 4,747,391; 4,747,391; 4,817,583; 4,924,846; 4,989,579; 5,003,960; 5,076,256; 5,076,257; 5,090,398; 5,109,834; 5,224,676; 5,277,106; 5,421,319; 5,441,226; 5,452,707; 5,458,309; 5,566,606; 5,566,606; 5,579,755; 5,582,094; 5,613,486; 5,649,475; 5,706,797; 5,711,663; 5,765,543; 5,931,149; 5,996,573; 6,095,132; 6,135,104; 6,173,644B1; 6,279,566; 6,397,731; 6,418,923; 6,439,222; 6,523,461; D282,619; D339,714; D341,292; D343,337; D358,059; D361,466; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D416,441; D417,587; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D451,759; D456,202S; D460,313; D461,359 y D504,048. Canadá: 87743; 87744; 92607; 92608 y 1,316,424. Otras patentes en trámite. Instrucciones de ensamblado © 2006.

Resolución de problemas Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se pulsa el botón de encendido; no se oye ningún sonido del módulo de chispas.	- La pila no está instalada adecuadamente. - Pila gastada. - La unidad del botón no está instalada adecuadamente. - Módulo de chispas defectuoso.	- Revise la orientación de la pila. ¿Es una pila usada? - Revise que las piezas estén debidamente enroscadas. El botón debe desplazarse hacia arriba y hacia abajo sin trabas. - Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	- Instale la pila (recuerde que los conectores "+" y "-" estén orientados correctamente, con el extremo "+" hacia arriba y el extremo "-" hacia abajo). - Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. - Desenrosque la tapa del botón y vuelva a instalarla; verifique que las roscas estén bien alineadas y bien enroscadas. - Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparece ninguna chispa en los electrodos cuando se pulsa el interruptor de encendido; no se oye ningún sonido del módulo de chispas.	Las conexiones del cable de salida no están conectadas.	¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia.	- Las conexiones del cable de salida no están conectadas. - El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es). - Pila débil. - Los electrodos están húmedos. - Los electrodos están quebrados o rotos, con "chispas en las quebraduras".	¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? - Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla. - Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas. ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los agujeros de combustión? - Examine los electrodos para detectar quebraduras.	- Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. - Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables. - Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. - Use una toalla de papel para secar la humedad. - Cambie los electrodos quebrados o rotos.

GARANTÍA LIMITADA

El fabricante le garantiza únicamente al consumidor-comprador original, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables.

El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

Quemadores de acero inoxidable - Garantía limitada para toda la vida contra la perforación

Cámara de combustión y tapa - 2 años

Las demás piezas - 1 año

A la presentación del comprobante de compra, como se señala en este documento, el fabricante reparará o cambiará las piezas enumeradas a continuación, que presenten defectos durante la vigencia correspondiente de la garantía. Las piezas necesarias para realizar tal reparación o cambio serán sin costo alguno para usted, salvo los gastos del envío. **Son de responsabilidad del consumidor-comprador todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.**

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. El fabricante exige la presentación de evidencia razonable de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra e inscribir su nuevo producto de inmediato. Las piezas defectuosas o faltantes amparadas por esta garantía limitada no serán cambiadas si el producto no ha sido registrado y si no se presenta el comprobante de compra. Inscriba su producto en línea, en: <http://www.charbroil.com>, o llene y remita por correo la tarjeta de inscripción que aparece en la última página del manual de uso y de mantenimiento que viene con este producto y conserve el recibo o la factura como comprobante de compra.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable.

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

Si no hay disponible un repuesto original, se enviará un repuesto equiparable. Son de su responsabilidad todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. Servicio de mantenimiento a domicilio.
2. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
3. Daños ocasionados por accidentes, modificaciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación inadecuada o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
4. Pérdidas de alimentos debidos a fallas del producto.
5. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
6. La recogida y el envío de su producto.
7. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
8. El retiro y la reinstalación de su producto.
9. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada, es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados.

En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original. **Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores y revendedores autorizados.**

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, dirija su correspondencia a:

Char-Broil relaciones con el consumidor, P.O. Box 1240, Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución para lo que deberá llamar por teléfono al número señalado correspondiente a la marca del producto. Una vez obtenida la autorización, deberá anotarla claramente en la parte exterior del paquete y remitirlo con el flete o el porte pagado a la dirección arriba señalada.

Please register your product online at:

www.grillregistration.com

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND RETURN IT *WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. PLEASE KEEP YOUR SALES RECEIPT. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.*

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. *SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.*

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. *LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.*

1 First Name/Nombre/Prénom _____ **Initial/Inicial/Initiale** _____ **Last Name/Apellido/Nom de famille** _____

Address (number and street)/Dirección (número y calle)/Adresse (numéro et rue) _____ **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.** _____

City/Ciudad/Ville _____ **State/Estado/Province** _____ **Zip Code/Código zip/Code postal** _____

2 E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.

Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.

Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com)

(Ejemplo: su nombre@su host.com)

(Exemple : votre nom@votre hôte.com)

3 Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone

6 Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat

4 IMPORTANT! ¡IMPORTANTE! IMPORTANT!

Write Serial Number and Model Number in spaces below.

Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.

Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

7 Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin

8 Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat

\$ _____ .00

5 Your Gender/Sexo/Sexe :

1. ☐ Male/Masculino/Masculin

2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz

2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique

3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir

4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon

5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon

6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur

7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuisinier/Friteuse

8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

Consumer Warranty Service

P. O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

DETÉNGASE

En caso de que se le presente algún problema con nuestro producto

LLÁMENOS PRIMERO.

No lo devuelva a la tienda.

LE PODEMOS AYUDAR

CENTRO DE SERVICIO PARA PARRILLAS

1-888-430-7870

De lunes a viernes, entre las 8 y las 18 horas, hora estándar del este

Verifique que haya llenado toda la información para la inscripción de la garantía.

Lista de control de seguridad para el uso de la parrilla

- ☐ Lea y comprenda el manual del propietario.
- ☐ Nunca llene demasiado los tanques de gas. Los tanques demasiado llenos pueden ocasionar el congelamiento del regulador.
- ☐ Examine los tubos para comprobar que no estén obstruidos con telarañas. Compruebe que las válvulas estén correctamente instaladas en los tubos de los quemadores.
- ☐ Siempre, ANTES de abrir la válvula del tanque para evitar las llamas bajas, verifique que las perillas de control estén en la posición de APAGADO (OFF) y que el regulador esté conectado al tanque.
- ☐ Haga con regularidad una prueba para detectar fugas.

¡Gracias por su compra!



Char-Broil, LLC • Columbus, GA 31902 • Printed in China